

Univerzita Karlova

Pedagogická fakulta

Katedra českého jazyka

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Analýza jazykových projevů kuchařů v televizních pořadech o vaření

Analysis of cooks' speeches in TV show

Kamila Skleníčková

Vedoucí práce: PhDr. Pavla Chejnová, Ph.D

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: ČJ-ZSV

2018

Odevzdáním této bakalářské práce na téma *Analýza jazykových projevů kuchařů* v televizních pořadech o vaření potvrzuji, že jsem ji vypracovala pod vedením vedoucí práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Praha, 17. 4. 2018

Ráda bych poděkovala PhDr. Pavle Chejnové, Ph.D. za odborné vedení mé bakalářské práce, cenné rady, vstřícnou pomoc a konzultace při zpracování bakalářské práce.

ABSTRAKT

Tato bakalářská práce se zabývá analýzou jazykových prostředků v televizních pořadech o vaření. Teoretická část se zaměřuje na aspekty jídla, vývoj kulinářského diskurzu a roli, kterou v něm hraje reklama. V teoretické části jsou nejprve charakterizovány internetové a televizní stanice působící v České republice zabývající se gastronomií. Dále jsou zde popsány televizní a internetové pořady, které jsou na těchto stanicích vysílány. Nachází se zde kategorizace podle Lori Brost, Cheri Ketchum a Ireny Mařincové. Praktická část se zaměřuje na analýzu jazykových prostředků využitých v televizních pořadech *Karolína, domácí kuchařka* a *Ted' vaří šéf!*. Nejprve je krátce popsáno prostředí, ve kterém kuchaři vaří, a to, jakým způsobem je strukturován průběh celého pořadu. Jazyková analýza zahrnuje výzkum roviny fonetické, morfologické, lexikální a syntaktické. Fonetická analýza se zabývá především charakteristickými znaky projevu mluvčích a chybami, kterých se dopouštějí. Morfologická analýza se zaměřuje na využití slovních druhů a typických spisovných a nespisovných koncovek, které mluvčí v pořadech používají. Lexikální analýza sleduje nejen využití cizích slov, ale i zdobnělin a vulgarismů. Syntaktická analýza se soustředí na frekvenci vět, celkovou soudržnost projevu, popřípadě na syntaktické chyby. Dále je zkoumáno celkové působení projevů kuchařů na adresáta. V závěru práce jsou porovnány shodné i rozdílné rysy v projevech obou prezentujících.

KLÍČOVÁ SLOVA

Kuchař, televizní pořad, reklama, kulinářský diskurz, jazykové prostředky

ABSTRACT

The bachelor thesis deals with the analysis of linguistic means in culinary TV shows. The theoretical part focuses on aspects of food as well as on the culinary discourse development including the role of advertisement. First of all, Czech TV and Internet channels focusing on gastronomy are characterised. Then, the TV and Internet shows broadcasted by these channels are described. Moreover, categorizations by Lori Brost, Cheri Ketchum and Irena Mařincová are presented. The practical part concentrates on the analysis of linguistic means used in TV shows *Karolína, domácí kuchařka* and *Ted' vaří šéf!*. To begin with, the description of the environment and the structure of the cooking shows are presented. The linguistic analysis involves phonetical, morphological, lexical and syntactic aspect. The phonetical analysis concentrates mainly on the characteristics of speakers' speeches along with the mistakes they make. Considering morphology, the thesis focuses on the use of the parts of speech and on both typical formal and informal endings used by the speakers in the shows. The lexical analysis concentrates principally on the use of foreign words conjointly with diminutives and vulgarisms. From the syntactic point of view, the frequency of the sentences and the overall coherence of speech are discussed. Subsequently, syntactic mistakes are presented. Then, overall impact of cooks on addressee is analysed. In the end of the thesis, both the shared and the differing features of both presenters' speeches are compared.

KEYWORDS

Cook, TV show, advertisement, culinary discourse, linguistic means

Obsah

Úvod	7
1 Teoretická část	8
1.1 Jídlo a jeho funkce	8
1.2 Diskurz a jeho vývoj	9
1.2.1 Diskurz	9
1.2.2 Kulinařský diskurz a jeho vývoj	9
1.3 Kulinařství v médiích	11
1.3.1 Televizní stanice o vaření	11
1.3.2 Internetové pořady o vaření	12
1.3.3 Televizní pořady o vaření	15
1.3.4 Kategorizace kulinařských pořadů	16
2 Praktická část	20
2.1 Kuchařka Karolína Kamberská	20
2.1.1 Paralingvální prostředky	21
2.1.2 Extralingvální prostředky	21
2.1.3 Fonetika	22
2.1.4 Hláskosloví	25
2.1.5 Morfologie a lexikologie	26
2.1.6 Syntax	31
2.2 Kuchař Zdeněk Pohlreich	33
2.2.1 Paralingvální prostředky	34
2.2.2 Extralingvální prostředky	35
2.2.3 Fonetika	35
2.2.4 Hláskosloví	38

2.2.5	Morfologie a lexikologie	38
2.2.6	Syntax	44
2.3	Porovnání	48
Závěr		49
Seznam použitých informačních zdrojů		51

Úvod

Jídlo a gastronomie se v posledních letech staly velkým trendem. Jídlo už neplní pouze funkci fyziologickou, ale nabývá aspektu psychologického a zejména sociálního. Vaření se stává oblíbenou činností, kuchařské knihy a časopisy nabírají na oblíbenosti, dochází k rozmachu diskuzí o gastronomii a vzniká řada internetových a televizních pořadů o vaření. Roste zájem o zahraniční kuchyně, stravování mimo domov a lidé se daleko více zajímají o to, co do svého těla dostávají.

Cílem bakalářské práce je analýza jazykových prostředků vyskytujících se u konkrétních prezentujících v pořadech o vaření. Záměrem práce je podrobná analýza jednotlivých jazykových rovin v pořadu *Karolína, domácí kuchařka* a v pořadu *Ted' vaří šéf!*. Analýza sleduje neverbální prostředky a specifickou roli prezentujícího kuchaře, popisuje funkci jídla a kulinářský diskurz.

Teoretická část práce sleduje kulinářský diskurz a jeho vývoj. Podrobněji je rozvedeno téma kulinářství v médiích a jeho rozdělení. Pozornost je věnována převážně televizním a internetovým pořadům, které se týkají gastronomie. Stěžejní část teoretické části pokrývá subžánrová kategorizace televizních a internetových pořadů o vaření.

Praktická část práce se věnuje analýze jazykových prostředků využitých dvěma kuchaři – kuchařkou Karolínou Kamberskou v pořadu *Karolína, domácí kuchařka* a kuchaře Zdeňka Pohlreicha v pořadu *Ted' vaří šéf!*. V praktické části jsou analyzovány jednotlivé jazykové roviny. Jsou zkoumány výrazové prostředky, paralingvální a extralingvální jevy. Dále se analýza zaměřuje na dodržování ortoepických zásad, hláskových variantních prostředků a toho, zda se v jejich užití mluvčí dopouští nespisovnosti. Morfologická analýza se soustředí na frekvenci jednotlivých slovních druhů, frekvenci spisovných a nespisovných koncovek a variantních tvarů. Syntaktická analýza sleduje rozvržení jednoduchých vět a souvětí, soudržnost a srozumitelnost projevu, případně syntaktické chyby. Praktická část se zabývá i celkovým působením na adresáta a využitím podprahové reklamy v kulinářských pořadech. V závěru práce jsou zhodnoceny a porovnány projevy obou kuchařů, použité výrazové prostředky, jejich práce před kamerou, působení na adresáta a postoj k divákům.

1 Teoretická část

1.1 Jídlo a jeho funkce

Jídlo je jednou ze základních životních potřeb každého člověka. Je považováno za zdroj energie a živin, bez kterého bychom nemohli existovat. Jeho hlavní funkce je tedy fyziologická. Nejde však o jedinou jeho funkci. Fyziologické procesy jsou do značné míry svázané s těmi psychologickými. Tomu nahrává i fakt, že při dostatku či nedostatku živin se naše tělo chová odlišně. Pokud se psychologický aspekt v souvislosti s jídlem objeví, je těžké se ho zbavit. Při hladovění tak dochází k propojení fyziologického a psychologického nedostatku, který má za následek jak kručení v břiše, tedy fyziologický aspekt, tak silné pocity hladu, tedy aspekt psychologický (Dvořáková-Janů, 1999).

Vedle fyziologické a psychologické funkce jídla se objevuje ještě třetí, a to funkce sociální. V dnešní době tak existuje vlastní sociologická disciplína nazývajícím se sociologie jídla (sociology of food and eating) zahrnující v sobě nejen jídlo jako takové, ale i stravovací návyky, výrobu surovin, a dokonce i zvyklosti stolování jednotlivých kultur (Dvořáková-Janů, 1999).

K sociálním aspektům jídla můžeme zařadit například pohled společnosti na určitý druh masa. Některá náboženství zakazují konzumaci masa vybraných zvířat, jiné kultury zase považují maso těchto zvířat za delikatesu nebo naprosto běžný druh stravy (Hejna, 2010).

Mimo to přispívá sociologie jídla k upevňování pozitivních vztahů mezi rodinnými příslušníky. Společné jídlo u rodinného stolu plní zejména pro děti důležitou výchovnou funkci, děti se učí základům společenského chování nebo správnému zacházení s příborem. (Fraňková, Pařízková, Malichová, 2013).

Jídlo totiž pokaždé vzniká v konkrétním společenství a je tímto společenstvím ovlivněno. Společnost, ve které žijeme, ovlivňuje náš postoj k vnímání jednotlivých pokrmů a surovin z nich připravovaných. V každé společnosti jsou zavedeny určité stravovací normy a pravidla, která musí být dodržována. Souvisí s pokrmy, přípravou jednotlivých pokrmů a stolováním.

Disciplína zvaná sociologie jídla přináší i určitou terminologii. Rozlišuje kupříkladu mezi pojmy *pokrm*, *sestava pokrmů* a *pojmem jídlo*. *Pokrmem* se rozumí potravina upravená

určitým způsobem k požití (vepřová pečeně). *Sestava pokrmů* se skládá z několika pokrmů, které jsou podávány najednou, většinou na jednom talíři. Jedná se například o řízek s bramborovým salátem. *Jídlem* je poté chápáno menu neboli sestava chodů. Jde tedy o snídani, oběd, večeři a o všechny jejich chody. (Dvořáková-Janů, 1999).

K sociologickému aspektu vnímání jídla patří rovněž zvýšený zájem o společné stravování přátel či rodiny mimo domov. Jídlo tak začínáme vnímat jako součást zábavy a odreagování, čemuž uzpůsobujeme i náš jazyk. Spojení *jdeme na jídlo*, *jdeme na pizzu* vnímáme spíše jako potřebu odreagovat se než jako potřebu nasycení. (Burianová, 2014).

Jídlu nesmíme upírat rovněž význam symbolický. V dobách minulých byl spojen převážně s uctíváním jídla a náboženstvím jako takovým. V dnešní době je jídlu rovněž přisuzován symbolický význam, kdy převážně při svátcích (Vánoce, Velikonoce) dodržujeme konzumaci konkrétních jídel. V některých rodinách, převážně křesťanských, se dodržuje zvyk modlitby před jídlem. Rodina tak dává najevo vděk Bohu za dar jídla (Fraňková, Pařízková, Malichová, 2013).

1.2 Diskurz a jeho vývoj

1.2.1 Diskurz

Pojem *diskurz* se objevuje napříč vědními obory, ve kterých dochází k odlišnostem ve vymezení. V jazykovědných disciplínách chápeme diskurz jako mluvený projev, čímž ho odlišujeme od textu, který je vymezován jako projev psaný (Schneiderová, 2015).

Diskurz může být chápán i jako užívání jazyka či znakových systémů členy určité společenské skupiny. Díky znalosti těchto prostředků jsou členové těchto skupin schopni interpretovat texty daného diskurzu (Homoláč, 2006).

Kraus diskurz chápe jako princip a jako společensky uznávanou normu utváření smyslu textů v určitém konkrétním užití (Kraus, 2004).

1.2.2 Kulinářský diskurz a jeho vývoj

Gastronomický diskurz se v průběhu historie výrazně proměňoval. Jídlo v minulosti ani dnes neplní jen funkci uspokojování fyziologické potřeby, lidé konzumují jídlo z mnoha různých

důvodů. Již z dob 15. století existují záznamy o velkolepých hostinách na burgundském dvoře.

Z historie lze zmínit Homérovy příběhy, které líčily jídlo jako zdroj obživy i radosti. Homérovy postavy se o jídlo vždy rovnocenně dělí, ať už jde o jakýkoli druh masa (skopové, vepřové). Důležitost jídla byla vyzdvižována v minulosti také v Číně, kde byla jídla rozdělena podle druhů zvířat do tří kategorií podle skutečnosti, zda je zvíře masožravé, býložravé, či žijící ve vodě (ryby). Velmi odlišný pohled na jídlo přinášel i islámský svět. Středověká islámská kuchyně zakazovala konzumaci zdechliny, vepřového a krvavého masa, včetně masa nedůstojně poražených zvířat. Vyznavači islámu mají zakázanou konzumaci opojných nápojů a všeho, co je zasvěceno jejich bohu (Freedman, 2008).

Kulinářský diskurz, jak ho známe dnes, vznikl ve 20. století a postupně se velmi rychle rozvíjel. Kulinářským diskurzem chápeme soubor norem používaných ve spojení s gastronomií. Rozvíjí se převážně v 2. polovině 20. století v důsledku ekonomického, kulturního a sociálního vývoje. Díky otevřeným možnostem po roce 1945 dochází k nárůstu zájmu o nová jídla a o zahraniční kuchyně (Freedman, 2008).

Změny v kulinářském diskurzu se týkají zejména kvality jídla, jeho výběru při nakupování a způsobu konzumace. Dříve byla kvantita upřednostňována před kvalitou. Dnes je zájem o kvalitní potraviny velmi rozšířen. V 50. letech se v návaznosti na růst cestovního ruchu začal rozvíjet zájem o exotické kuchyně. V 60. letech se změnil trh s potravinami, zanikly malé obchody a objevily se velké obchodní domy a supermarkety. Tyto velké obchody umožňují zákazníkům rychlejší nákup na jednom místě za nižší ceny, což se jeví jako komfortnější řešení. V 70. letech se poprvé objevují také fast foody v západní Evropě a narůstá zájem o konzumaci jídel mimo domácnost. Od 80. let se začíná objevovat nový trend, kdy si lidé již nekupují pouze čerstvé potraviny, ale začínají nakupovat mražené výrobky (Dvořáková-Janů, 1999).

Přístup k vaření a jídlu je ovlivněn řadou faktorů. Na jedné straně nás rychlé životní tempo nutí k co nejrychlejšímu stravování, na straně druhé sílí zájem stravovat se díky alternativním možnostem zdravěji. Někteří lidé se díky tomu snaží najít vhodnou variantu, která by uspokojovala jak potřebu zdravého stravování, tak i možnost rychlého připravování pokrmů. Hledání zlaté střední cesty však není pro každého prioritou, a tak nejsou výjimečné

skupiny mladých lidí stravujících se pouze ve fast foodech nebo naopak lidé preferující pouze bio potraviny z lokálních farmářských trhů či rodinných farem. (Vojtíšková, 2009).

Ke konci 20. století roste zájem o zahraniční kuchyně, což má za následek větší zájem o stravování mimo domov. „*Kulinářský diskurz dokládá tento všeobecný zájem – stovky knih, populární televizní pořady s proslavenými šéfkuchaři a v nedávné době také exploze internetových stránek o jídle.*“ (Freedman, 2008, s. 352).

1.3 Kulinářství v médiích

V 90. letech minulého století došlo k výraznému průlomů v medializaci v oblasti gastronomie. Kulinářství se rozvíjelo nejen v tištěné podobě, obrovský nárůst popularity zaznamenaly i televizní a internetové pořady o vaření. S rozvojem internetu navíc nabraly na popularitě online recepty, food blogy¹ a internetové diskuze.

1.3.1 Televizní stanice o vaření

V České republice vysílají v současné době 3 televizní stanice zabývající se výhradně gastronomií.

Food Network

Food Network je americká televizní stanice, která byla v České republice spuštěna v květnu 2010, ale v českém jazyce začala vysílat až v roce 2015. Stanice vysílá 24 hodin denně bez reklamních bloků. Program televize Food Network se zabývá jídlem, životním stylem a kulturou. Šéfkuchaři v pořadech prezentují gastronomii z celého světa. Mimo klasické instruktážní pořady nabízí také program zahrnující kuchyni experimentální, rozmanité gastrocestopisy a soutěže v rámci kuchařských show. Nejznámějšími pořady vysílanými na této stanici jsou *Tyler's Ultimate* s kuchařem Tylerem Florencem, *30 Minutes meal* s Rachel Ray a *Barefoot Contessa* s Inou Carten. Televize dále vysílá seriály dostupné zatím pouze v anglickém jazyce – *Iron Chef America*, *Chopped* a *Food Network Challenge* (Parabola, 2010) a (Channels, 2017).

¹ Internetová stránka zabývající se gastronomií a s ní souvisejícím životním stylem (Urbandictionary.com, 2010).

Všechny pořady jsou mimo televizi dostupné online na webových stránkách stanice www.foodnetworktv.com.

TV Paprika

TV Paprika je maďarskou televizní stanicí, kterou je možné v České republice naladit od ledna 2005. Byla první gastronomickou televizí působící v České republice. 50 % pořadů televize Paprika je vyrobených v zahraničí, druhou polovinu tvoří vlastní produkce. Peter Kocsis, ředitel české pobočky maďarského provozovatele pro Českou tiskovou kancelář, uvedl: „*Důležitou úlohou televizní stanice TV Paprika je proto popularizace národních kuchyní, prezentace kultury piva a vína, jakož i podpora a posílení gastroturistiky.*“ (TV Paprika, 2018) a (Parabola, 2005).

České pořady začaly být na této stanici vysílány v roce 2011, prvním pořadem byl pořad *Mlýnek na recepty*. Mimo české pořady jsou na stanici vysílány britské a americké pořady. Mezi nejslavnější patří pořady s Gordonem Ramsayem a Jamiem Oliverem (TV Paprika, 2018).

Mňam TV

Mňam TV je jedinou televizí u nás, která se zaměřuje čistě na vaření a s ním související životní styl. Televizní stanice vysílá od února 2015 a od července 2015 je dostupná i celoplošně. Zpočátku vsadila na obsazení celebrit – Leoše Mareše, Patrika Hezuckého, Ivu Pazderkovou, atd. Cílem televize je zejména přinášet lidem dobrou náladu a radost ze života. Mňam TV vysílá gastronomické show Jamieho Olivera, Gordona Ramseyho, Annabel Langbein a Marthyho Stewarta (Mediaguru, 2015).

Od března 2018 je pro diváky nově připraven program dostupný na webu. V programu představují kuchaři a cukráři z České republiky i zahraničí nové nápady do diváckých kuchyní. Recepty jsou moderní, zdravé a jednoduché a dokáže si je doma připravit i laický kuchař. Mňam TV je dostupná také na Instagramu - *mnam.tv* (Imnam, 2018).

1.3.2 Internetové pořady o vaření

V posledních letech se internet stal dostupnějším pro většinu populace a s tím začal stoupat i zájem lidí o sledování gastronomických internetových pořadů. Nelze říci, že by internet

zcela vytlačoval televizní vysílání. Mladá generace mu přednost dává, starší lidé však stále upřednostňují televizní stanice.

V roce 2015 byla provedena studie, ze které vyplývá, že TV vysílání při sledování seriálů využívá 86 % lidí ve věku 18 až 39 let a 97 % lidí nad 40 let. Studie se týká pouze lidí sledujících seriály. Stahování filmů a seriálů z internetu je proti TV vysílání stále mírně v pozadí. Češi stahující filmy a seriály z internetu jsou ze 46 % lidé ve věku 18 až 39 let a pouze z 13 % lidé nad 40 let (Macek, Macková, Škařupová, Císařová, 2015).

Pozitivem internetových pořadů je jejich snadná dostupnost, neboť většina pořadů je zdarma. Televizní pořady mají naopak výhodu v exkluzivitě, neboť pořady jsou většinou odvysílány v televizi a až později zpřístupněny na webových stránkách. Mimo klasické pořady vysílané v záznamech na internetu se uživatelé setkávají s tzv. streamem.

Stream je internetová technologie, která pomocí tzv. streamování přenáší audiovizuální materiál mezi zdrojem a konečným uživatelem. Pro možnost streamování těchto videí je zapotřebí tzv. streamovacího serveru, který zajistí plynulý tok dat a komunikaci mezi počítači (IT-Slovník.cz, 2018).

Tyto streamovací pořady se dělí na typ *Video on Demand*, tedy streamy, jejichž obsah si divák může zvolit sám. Nejznámějším celosvětovým streamovacím serverem tohoto typu je Youtube.com. Druhým typem jsou živá internetová vysílání, která mohou diváci sledovat online (Pechal, 2016).

Stream.cz

Nejznámější českou internetovou televizí je stream.cz, která je provozovaná serverem Seznam.cz. Tato internetová televize nabízí několik pořadů zabývajících se jídlem a gastronomií.

- **A DOST!** – pořad zabývající se rozborem a složením potravin, ve kterém moderátor Jan Tuna testuje i kvalitu potravin.
- **S kuchařem u plotny** – pořad šéfkuchaře Zdeňka Marcína, který představuje rychlé recepty, které zvládne doma každý.

- **Jídlo s.r.o.** – velmi populární pořad, ve kterém kuchař Roman Vaněk představuje potraviny od jejich samotného vzniku. Pořad získal v roce 2014 cenu v kategorii Zvláštní ocenění na festivalu Znojemský hrozen.
- **Menu domů** – je moderním pořadem, kterým provází moderátorka Koko (Veronika Kokešová). Koko vaří domácí obdobu luxusních jídel z restaurací, ve kterých ukazuje, že z běžných surovin lze vytvořit levnou obdobu drahých restauračních jídel. Pořad získal v roce 2014 ocenění Křišťálová lupa v kategorii One (Wo)man Show.
- **Menu v sezóně** – je obdobou pořadu Menu domů, kdy Koko vaří na své zahradě ze sezónních produktů.
- **Vaříme s Mírou** – je specifickým pořadem, kterým provázel Roman Mrázik alias Míra Hejduk, který připravoval velmi rychlá jídla, která téměř nic nestála. Poslední pořad přidal v říjnu 2017 a následně se začal zabývat tematikou tipů na jídla pro politické strany v pořadu *Volíme s Mírou*.
- **Kuchař ví** – zabývá se přípravou luxusních jídel. Pořadem provází Zdeněk Marcín z Pražského kulinářského institutu a představuje divákům tipy na vaření.
- **Grilujeme s partou** – je pořad, který byl hitem léta 2017, kdy moderátor Jan Havaš griloval jídlo pro své přátele pod širým nebem.
- **Luxus na talíři** – pořad, který je naprostým opakem pořadu *Vaříme s Mírou*. Kuchař Robert Mikluš vaří klasické české recepty z naprosto prvotřídních surovin v moderních koncepcích.
- **Žrouti** – pořad, který skloubil dva konkurenční pořady *Luxus na talíři* a pořad *Vaříme s Mírou*. V pořadu proti sobě stojí „snobárna“ (jídla z drahých surovin) vs. „blafy“ (jídla za pár korun). Pořad získal v roce 2016 cenu 1. Zlatý hrozen na festivalu Znojemský hrozen 2016.
- **Peklo na talíři** – je nejznámějším kulinářským pořadem televize Stream.cz. Seriál se zabývá výhradně gastronomií a stolováním pod vedením kuchaře Romana Vaňka. V současné době se nevysílá. Pořad byl několikrát oceněn, získal cenu studentské poroty na Life Sciences Film Festival v roce 2012 a ocenění Křišťálová lupa ve dvou kategoriích – Zájmové weby a Projekt roku 2013.

1.3.3 Televizní pořady o vaření

Televizní pořady o vaření, tzv. *cooking shows*² se jako samostatný žánr začínají rozvíjet až na přelomu 20. a 21. století.

Rozdělení podle Lori Brost

Rozdělením televizních pořadů o vaření se věnovala Lori Brost (Brost, 2000), která na základě analýzy 200 epizod 17 různých pořadů o vaření rozdělila tyto pořady do 3 kategorií.

- Pořady s domácími kuchaři, kteří vaří v domácí kuchyni
- Pořady s profesionálními kuchaři
- Pořady o vaření, které jsou zčásti cestopisem

Svou analýzu Brost postavila na určitých znacích, které se vyskytují téměř v každém pořadu o vaření. Mezi tyto znaky patří převážně:

- Příprava pokrmů podle receptu
- Předříkávání receptu nahlas v průběhu přípravy pokrmu
- Estetická podoba jídla na talíři
- Přímé oslovování diváků na kameru

Rozdělení podle Cheri Ketchum

Rozdělením televizních pořadů o vaření se zabývala i Cheri Ketchum (Ketchum, 2005), která televizní pořady o vaření rozdělila do 4 kategorií. Rozdělení do těchto 4 kategorií provedla převážně na základě analýzy pořadů televizní stanice Food Network.

- **Tradiční domácí instruktážní vaření** (Traditional Domestic Instructional Programs) – tzv. klasické pořady o vaření. Natáčení probíhá ve studiích či klasických domácích kuchyních. Vaření je často obohacováno příběhy ze života a vlastními zkušenostmi, což vede k navození příjemné domácí atmosféry. V těchto typech pořadů dochází k přímému oslovení diváků.
- **Pořady o domácím vaření založené na výrazné osobnosti kuchaře** (New domestic cooking shows) – jedná se o pořady s výraznou osobností kuchaře (obvykle muže),

² Televizní nebo internetový pořad, jehož hlavním tématem je gastronomie a stolování (Quora.com, 2015).

který vaří ve studiu před živým publikem. Jedním z nejdůležitějších úkolů moderátora je vyvolat emoce v přihlížejících divácích.

- **Cestovní pořady o vaření** (Food and travel) – jedná se o pořady natáčené v cizích zemích, ve kterých hlavní roli často zastává nějaká celebrita, obvykle muž. Pomocí těchto pořadů máme možnost dozvědět se něco více o dané zemi a její kultuře. Cílem těchto pořadů je jak propagace dobrodružného stylu života, tak cílové destinace.
- **Avantgardní televizní pořady** (Avant-Garde Food Shows) – jedná se o moderní televizní pořady, ve kterých se objevuje několik kuchařů, kteří vaří zábavným a inovativním způsobem. Tento druh pořadu působí neotřelým dojmem. Vysílání tohoto druhu pořadu je občas zpestřeno hosty, pro které je pak samotné jídlo určeno.

Rozdělení podle Ireny Mařincové

Poslední kategorizace vychází z diplomové práce Ireny Mařincové (Mařincová, 2015), která rozšířila pojetí Cheri Ketchum. Pojetí Ketchum je založené na vyzdvihnutí jednoho charakteristického prvku a chybí mu podle Mařincové systematičnost. Mařincová se ve své diplomové práci snaží o systematictější a přehlednější rozdělení pořadů do jednotlivých skupin.

Rozdělení Mařincové se jeví jako nejpřesnější. Ke každému druhu pořadu jsou proto uvedeny i příklady konkrétních pořadů známých z Čech nebo zahraničí.

1.3.4 Kategorizace kulinařských pořadů

Tradiční kulinařské pořady

„*Tato kategorie se prolíná s Traditional Domestic Instructional Programs od Ketchum.*“ (Mařincová, 2015, s. 44). V těchto pořadech je vaření prezentováno jako každodenní činnost. Prezentující vaří u sebe doma, nebo ve studiu, které je uzpůsobeno tak, aby působilo domácky. Při vaření se prezentující snaží dívat do kamery a udržovat tak kontakt s diváky. Na internetu tyto pořady nacházíme na webových stránkách televize, která je vysílá.

Tradiční kulinařské pořady dále rozděluje na:

- **Tradiční kulinařské pořady s mužskými prezentujícími** – k těmto pořadům řadíme *Jamieho roztančenou kuchyni* nebo pořad *Ted' vaří šéf!* se Zdeňkem Pohlreichem.

- **Tradiční kulinářské pořady s ženskými prezentujícími** – řadíme k nim pořad *Karolína, domácí kuchařka* s kuchařkou Karolínou Kamberskou nebo pořad *U Haliny v kuchyni* s kuchařkou Halinou Pawlowskou.

Kulinářské pořady á la food porno

Tento druh pořadu je úzce spjat s vizuální stránkou jídla. Vedle důležité role prezentující kuchařky je důraz kladen na životní styl založený na požitku z jídla a z jeho přípravy. Mezi nejznámější kulinářské pořady tohoto druhu patří *Deník Dity P.*

Naučné kulinářské pořady

Cílem naučných kulinářských pořadů je předávání vědomostí z gastronomické oblasti. Prezentér se v těchto pořadech nevyskytuje sám, obvykle plní roli odborníka a rádce. Vzhledem k profesionalitě prezentéra vaření neprobíhá v domácím prostředí, ale v prostředí profesionální kuchyně. Mezi nejznámější naučné pořady vysílané u nás patří *Kluci v akci* či pořad *Vařte jako šéf*.

Kulinářské DIY pořady

DIY (Do it yourself)³ kulinářské pořady jsou založeny na vnímání vaření jako jednoduché činnosti. Tento druh pořadů není založen na zdravém životním stylu, spíše se snaží o to uvařit co nejrychlejším způsobem dobré jídlo z nepředražených surovin. Prezentér se stylizuje do role kuchaře laika, čemuž uzpůsobuje i jazyk, ve kterém nenajdeme odborné výrazy. Mezi nejznámější pořady tohoto druhu patří *Rychlovky Ládi Hrušky* nebo *Babicovy dobrotky*.

Exotické kulinářské pořady

Exotické kulinářské pořady vznikají za účelem přiblížit divákům gastronomická specifika cizokrajné exotické země. Divák se dozvídá o typických potravinách dané kuchyně. Hlavní roli v těchto pořadech obvykle zastupuje muž středního věku vařící pro konkrétního hosta. Mezi exotické kulinářské pořady patří pořad *Cestování s vařečkou* nebo pořad *Doma chutná nejlépe*.

³ Zhotovení užitečného výrobku pomocí vlastních sil (Collinsdictionary.com, 2002).

Kulinářské talk show

Talk show jsou televizní či rádiové pořady, ve kterých si účastníci neformální cestou povídají o aktuálním tématu (Collinsdictionary.com, 2018).

V kulinářských talk show se větší pozornost klade na účastníky než na samotné vaření, které je zobrazováno jen útržkovitě.

„Nejen v klasických talk show, ale i zde jsou upřednostňovány informace od hosta pořadu a celkový průběh komunikace mezi hostem a prezentérem, který má mít zábavnou funkci.“ (Mařincová, 2015, s. 82). Kulinářské talk show rozdělujeme na:

- **Skupinové kulinářské talk show** – pořady, které se odehrávají ve studiu před živým publikem za přítomnosti moderátora. Jedná se např. o pořad *Česko vaří s Pohlreichem*.
- **Individuální kulinářské talk show** – v takových talk show se vedle moderátora vyskytuje 1 nebo 2 hosté, kteří se sami věnují vaření. Jedná se např. o pořad *Co bude dnes k večeři?*

Kulinářské reality show

Reality show jsou televizní pořady, ve kterých jsou obyčejní lidé natáčeni v reálných každodenních situacích (Dictionary.cambridge.org, 2018).

Kulinářské reality show kladou větší důraz na účastníky těchto show než na samotný proces vaření. Kulinářské reality show dále dělíme na:

- **Přeměnové kulinářské pořady** – v nich dochází k procesům transformace, kdy šéfkuchař vyjíždí do reálného prostředí restaurace. V těchto pořadech pozorujeme proměnu restaurace během přítomnosti konkrétního šéfkuchaře. Nejznámějším pořadem tohoto druhu z českého prostředí je pořad *Ano, šéfe!* se Zdeňkem Pohlreichem.
- **Kulinářské cestopisy** – spojují v sobě cestování a poznávání gastronomických specifik dané kultury. Většinou se jedná o exotické země, ze kterých samotný kuchař pochází. Během poznávání kultury dané země potkává mnoho lidí, kteří poté v pořadu figurují jako hosté. Pořady tohoto typu známe pouze ze zahraničí. Mezi nejznámější patří francouzský pořad *S kuchařem kolem světa*.

- **Kulinářské docusoap**⁴ – jedná se o pořad, ve kterém spolu několik amatérských kuchařů soupeří ve svých kulinářských dovednostech v reálném domácím prostředí účastníků soutěže. Moderátor v těchto pořadech ustupuje do pozadí a je nahrazen tzv. voice-overem⁵. Do samotného dění zasahuje jen zpozvzdálí tak, že o něm informuje televizní diváky. Ve stejném složení účastníků je pořad vysílán po dobu jednoho týdne, kdy každý den vaří jeden z účastníků, který je na konci dne ostatními protihráči bodově ohodnocen. Kuchař s nejvyšším počtem bodů dostává na konci týdne finanční odměnu. Během pořadu mají diváci možnost zhlédnout jak proces vaření, tak průběh večere. Z českého prostředí je typickým pořadem tohoto typu pořad *Prostřeno*.
- **Kulinářské game show** – soutěžní pořady, ve kterých spolu rovněž soupeří několik amatérských kuchařů. Jejich výkony však hodnotí porota složená z týmu profesionálů. Ta vedle hodnocení pokrmů plní funkci moderátora, který zadává soutěžní úkoly a koriguje dění ve speciálně vytvořeném studiu. Mezi kulinářské game show z českého prostředí řadíme pořad *MasterChef Česko*.
- **Kulinářské speciály (Spin offs)**
Pořady, které jsou odvozeny od jiného známého kulinářského pořadu, na který odkazují už ve svém názvu. Mohou se specializovat na konkrétní roční období *Kluci v akci: Stoleté Vánoce* nebo fungují jako obměna pořadu původního – *VIP Prostřeno*, vysílané se známými celebritami.

⁴ Série pořadů, která zaznamenává reálné životy určité skupiny lidí v konkrétním čase (Dictionary.com, 2018).

⁵ Mluvené slovo pronášené hlasem, jehož mluvčí v reálném natáčecím prostředí není vidět (Dictionary.cambridge.org, 2018).

2 Praktická část

Praktickou část bakalářské práce jsem zaměřila na analýzu jazykových projevů kuchařů v televizních pořadech o vaření. Budu si všímat jednotlivých jazykových rovin, paralingválních a extralingválních prostředků, hláskových variantních prostředků, morfologie a syntaxe. Pro analýzu projevu jsem si vybrala dva kuchaře – kuchařku Karolínu Kamberskou a kuchaře Zdeňka Pohlreicha.

2.1 Kuchařka Karolína Kamberská

Kulinářský pořad *Karolína, domácí kuchařka s* Karolínou Kamberskou můžeme vidat na obrazovkách TV Prima od roku 2014. Svou bakalářskou práci jsem založila na analýze dílů jazykového projevu kuchařky Karolíny (konkrétně na 5. a 6. dílu II. sezóny a na 2. dílu III. sezóny).

Kuchařka Karolína Kamberská se v pořadu prezentuje jako pečující manželka a matka, která ráda vaří, a to hlavně pro svou rodinu a přátele. Ve svých pořadech sází na poctivou domácí kuchyni, která vyplývá z tradic našich babiček. Tradiční recepty obohacuje o nejrůznější vlivy a inspirace ze všech koutů světa. V každém díle připravuje vždy tři pokrmy. Začíná předkrmem (něco malého na zakousnutí), dále pokračuje hlavním jídlem a končí dezertem. Každý díl nese určité téma, s nímž jsou spojeny konkrétní otázky na pokrmy, které Kamberská v pořadu připravuje. Tyto otázky jsou vždy na začátku každého dílu pokládány náhodným kolemjdoucím a posléze na ně Kamberská odpovídá, díky čemuž začíná komunikaci se svými posluchači.

K vytvoření útulné atmosféry přispívá to, že Kamberská vaří u sebe doma. Připravování pokrmů navíc prokládá vyprávěním příběhů, které jsou obvykle spjaty s její rodinou, historií jídel nebo vzpomínkami na cizinu, kde se s daným pokrmem poprvé setkala.

Ve své bakalářské práci bych se ráda blíže zaměřila nejen na prostředky jazykové, ale i paralingvální a extralingvální, které jsou pro celkové vyznění komunikace mnohem důležitější než samotný obsah projevu.

2.1.1 Paralingvální prostředky

Do paralingválních prostředků řadíme tón řeči, sílu, výšku a barvu hlasu, tempo řeči, intonaci i pauzy.

Kuchařka Kamberská k nám promlouvá jasně, hlasitě, se zájmem předat nám co nejvíce informací a přilákat nás svými jedinečnými kulinářskými schopnostmi.

Pokud se blíže zaměříme na hlasový projev kuchařky Kamberské, v něm se nejvíce odráží individualita mluvčí. Kamberská během svého projevu výrazně proměňuje výšku svého hlasu, čímž poutá naši pozornost a brání tomu, aby byl její projev monotónní. Vhodně volí dynamičnost a intonaci celého projevu. Je si velice dobře vědoma toho, že intonační kontury jsou vnímány silněji než obsah a že bez výrazné intonace by její projev nebyl zajímavý. Barva jejího hlasu je velmi příjemná. Kamberská mluví celkem klidně. Tempo jejího projevu je svižné a plynulé, takže nedochází ani k únavě posluchače, ani ztrátě orientace v textu promluvy.

U kuchařky Kamberské nezaznamenáváme ani zbytečná výplňková slova či zvuky, které nejčastěji používáme, pokud nejsme schopni vyjádřit myšlenku, což také přispívá k soudržnosti a plynulosti jejího projevu. V projevu se rovněž nevyskytují výrazná přerušování, zakoktání, opakování slov či frází.

Pauzy se v projevu mluvčí nejčastěji vyskytují na konci vět, díky čemuž jsme schopni rozeznat jednotlivé předěly v textu.

2.1.2 Extralingvální prostředky

K celkovému vyznění projevu výrazně přispívají také prostředky extralingvální, tedy mimojazykové, pomocí nichž nám mluvčí vysílá neverbální signály.

K extralingválním prostředkům řadíme gestikulaci, kterou kuchařka Kamberská využívá hojně. Gesta jí přirozeně pomáhají jako doplněk projevu slovního. Bez jejich použití by projev nepůsobil přirozeně.

Dalším extralingválním prostředkem je nepochybně mimika, která nám řekne mnoho o citovém naladění člověka. Z mimických rysů kuchařky Kamberské jsme schopni vyčíst převážně to, že ji vaření opravdu baví a že se nám snaží s co největším zaujetím předat všechny recepty na pokrmy, které připravuje. To si dovolím tvrdit převážně na základě

úsměvu, který doprovází kuchařku Kamberskou ve všech dílech jejího pořadu a máme ho s ní bezprostředně spjatý. V jejím případě nepochybujeme o tom, že je úsměv spojený s pocitem radosti. V každém případě bychom její úsměv zařadili k úsměvům přátelským, nikoliv nuceným nebo dokonce falešným.

Důležitým extralingválním prostředkem je samozřejmě i oční kontakt, pomocí něhož s námi kuchařka Kamberská udržuje komunikaci. Vždy, když nám chce dát nějakou delší radu nebo nám převyprávět příběh spojený s jídlem, které momentálně připravuje, přestane s činností (krájením, loupáním, vyřezáváním) a věnuje se naplno tomu, aby se nám dívala do očí, resp. do kamery. S pohledem do kamery nás zároveň oslovuje (*Když máte pořádně rozpálenou troubu na dvě stě dvacet*), takže máme pocit, jako bychom byli blízko ní a ona mluvila přímo k nám. Při samotném vaření s námi oční kontakt neudrží, což nepovažujeme za nevhodné či nepřiměřené, neboť sledujeme přípravu pokrmu a posloucháme, co nám mluvčí sděluje.

Jako poslední extralingvální prostředek, kterým bych se chtěla v projevu kuchařky Kamberské zabývat, je posturika neboli držení těla. Držení těla nám vypovídá mnohé o celkovém vztahu mluvčího k předmětu sdělení a také mnohé o jeho osobnosti.

Mluvčí svůj projev nedoprovází výraznými pohyby těla, jako je křížení rukou či nohou, což by v nás evokovalo určité bariéry v komunikaci ze strany mluvčí.

2.1.3 Fonetika

Pokud se zaměřím na mluvní nádechy kuchařky Kamberské, správně dodržuje logické předěly v textu, kdy se nadechuje před vyslovením spojky, což je pro naši mluvu typické. Pokud by se nadechovala až za spojkou, bylo by to pro náš jazyk nepřírozené a narušovalo by to celkovou pospolitost textu.

Hlasitost projevu kuchařky Kamberské je dostačující, mluvčí je rozumět, správně od sebe odděluje jednotlivá slova.

Kuchařka Kamberská ve svém projevu často kumuluje spojení hlásek *o* a *u*, které přispívají k libozvučnosti celého textu (*výraznou a takovou máslovou chut'*).

Dodržování ortoepických zásad

Co se týká dodržování ortoepických zásad, kuchařka Kamberská normy v celku dodržuje. Projev je pro posluchače srozumitelný, chyby ve výslovnosti se vyskytují málokdy.

Ortoepie samohlásek

Kvantita samohlásek

Jednou z chyb, ke které bych se ráda blíže vyjádřila, je chyba spojená s kvantitou samohlásek. V projevu kuchařky Kamberské velmi často dochází ke krácení samohlásek, čímž se vychyluje z neutrální ortoepické kodifikace. Často v jejím projevu dokonce narazíme i na kumulování několika slov s těmito zkrácenými samohláskami za sebou (*přisolim a připepřim, vyložim pečicim papírem*).

Kvalita samohlásek

Naopak co se týče kvality samohlásek, mluvčí se nedopouští zbytečných chyb otevřenou nebo zavřenou výslovností, ani neredukuje hlásky.

Spojování samohlásek – spojení dvou foneticky stejných samohlásek

Zjednodušená výslovnost je v našem jazyce v pořádku, považujeme ji za základní. Zdvojená výslovnost se v češtině využívá pouze v případě potřeby zdůraznit morfematický šev, což Kamberská dodržuje (*na stoosumdesát stupňů*).

Ortoepie souhlásek

Při vyslovování souhlásek se mluvčí nedopouští chyb, které by mohly narušovat plynulost kuchařčina projevu.

Jen v ojedinělých případech v jejím projevu narazíme na použití protetického *v* (*vopečný, vona*). Kuchařka si dává pozor na to, aby se jeho použití vyvarovala.

Spojování souhlásek – spojení dvou foneticky stejných souhlásek

Při spojování dvou foneticky stejných souhlásek se mluvčí, tam kde je to možné (*měkký, vyšší*), přiklání k vyslovení hlásky pouze jednou. Při spojení *upéct hezky doměkka* vysloví souhlásku *k* pouze jednou, což považujeme za spisovné.

Kuchařka Kamberská se občas dopouští chyb ve výslovnosti hlásek *č + t*, kdy místo spojení *č + t* vyslovuje *š + t* (*tříštvrtě, po štvrt hodině*).

Jiné změny skupin souhlásek

Pokud se však zaměříme na jiné souhláskové skupiny, není v zásadě možné je ve spisovné češtině zjednodušovat. Toto se týká převážně souhláskových skupin se sonorou na počátku slova, kde se vyskytuje tzv. pobočná slabika, převážně u tvarů slovesa *být*.

V projevu kuchařky Kamberské se velmi často můžeme setkat se slovesem *být* bez použití pobočné slabiky *j* (*sou*, *sem*). Ortoepická pravidla povolují výslovnost bez *j* u tvarů slovesa *být* pouze v případech, kdy je toto sloveso součástí složeného tvaru, v takovém případě si můžeme vybrat, zda hlásku *j* vypustíme, či nikoliv. V případě, že se vyčíslované sloveso *být* neobjeví ve složeném tvaru nebo se objeví na začátku věty, nemůžeme použít podobu bez *j*. Vynechání hlásky *j* se považuje za chybu samozřejmě i u dalších slov, kuchařka Kamberská se výslovnostních chyb dopouští i při časování slovesa *jít*, u kterého spisovná výslovnost nepřipouští podobu bez hlásky *j*. Kamberská hlásku *j* ve vyčíslovaném slovese *přijít* velmi často vypouští (*pokud vám přide divný dávat do masa skořici*). Na nespisovnou podobu bez hlásky *j* na počátku slova u Kamberské narazíme i u jiných slov (*recept pro děti se menuje miminka, ještě trošku smáčknete*).

Při vyslovování číslovek *sedm*, *osm* se mluvčí dopouští chyb, kdy na konci číslovky místo slabičné sonory *m* zakončí slovo na *um*, což spisovný český jazyk nepovoluje (*sedumdesát gramů, stoosumdesát stupňů*).

Asimilace znělosti na hranici dvou slov

Pro zachování srozumitelného projevu je nevyhnutelnou součástí dodržování asimilace znělosti uvnitř jednotlivých slov i na hranici dvou slov. Pokud se ve slově vedle sebe vyskytnou dvě souhlásky, které jsou párové (*d/t*, *b/p*, *v/f*, *đ/ť*, *z/s*, *ž/š*, *g/k*, *h/ch*), poslední souhláska ve slově ovlivňuje výslovnost hlásky předešlé. Pokud je poslední souhláska znělá, výslovnost předchozí párové souhlásky musí být taktéž znělá (*ozdobím*), pokud je poslední souhláska ve slově neznělá, předchozí souhláska musí být rovněž neznělá (*těsta*). Při spojení párové souhlásky se souhláskou jedinečnou k asimilaci znělosti nedochází (*rozmixovat*, *smažit*). Obě pravidla týkající se asimilace znělosti uvnitř slova mluvčí dodržuje.

Stejně tak dodržuje pravidla výslovnosti znělosti na hranici dvou slov, kde začínající párová souhláska druhého slova ovlivňuje podobu znělosti slova předcházejícího (*pokud byste [pokud biste] pokud tu [pokud tu]*). Jestliže druhé slovo začíná sonorou (jedinečnou hláskou

– m, n, ň, j, l, r), párovou souhlásku na konci předchozího slova (znělou i neznělou) vyslovuje Kamberská správným způsobem jako neznělou (*pokud máte [pokut máte]*).

Slovní přízvuk

Pro zachování srozumitelného projevu dodržuje kuchařka Kamberská použití přízvuku na první slabice přízvučného slova. Při spojení přízvučného slova s jednoslabičnou původní předložkou (*na přímým ohni, na vaření*) posune přízvuk směrem k předložce, čímž předložka se slovem vytvoří jeden takt, k tomuto jevu čeština přistupuje jako ke spisovnému.

Výslovnost cizích slov

Vzhledem k tomu, že kuchařka Kamberská získává inspiraci k vaření i ve světě, nezřídka se u ní objeví použití slov z cizího jazyka, převážně z angličtiny. Slova vyslovuje tak, jak se vyslovují v cizím jazyce, což většině lidí hlavně mladé generace nepřipadá příznakové, jelikož se s cizojazyčnými výrazy běžně v našem jazyce setkáváme. Jediné, co se u výslovnosti slov přejatých z cizího jazyka mění, je přízvuk, ten Kamberská přesouvá na první slabiku přízvučného slova.

Co se týká slovotvorných prostředků, mluvčí ve větší míře používá deminutiva, to je ovlivněno převážně tím, že kuchařka Kamberská vaří pro děti (*malinký párečky, miminka*). Používání zdrobnělých slov ladí s příjemným hlasem kuchařky Kamberské. Archaismy, historismy, neologismy ani vulgarismy se v projevu neobjevují.

2.1.4 Hláskosloví

V této části analýzy se podíváme na převažující hláskové variantní prostředky, které kuchařka Kamberská ve svém projevu využívá.

Í – EJ

Výrazným prvkem, který chápeme jako narušení spisovného slohového projevu, je hojné používání *ej* místo hlásky *í* (obvykle v podobě *y*). V projevu Kamberské se s tímto jevem setkáváme celkem často (*paštičky maj bejt výrazně ozdobený, ono se to potom bude líp mejt, škoda že to nemůžete cejtít, zachvíli to s ním zakrežete*). Podoba slov s *ej* je považována za nespisovnou, kdežto varianta s *í* za spisovnou.

É – Í

Velmi často dochází ke změně hlásek *é* v *í*. Tady záleží na tom, v jakém slově jsou hlásky použity. Kupříkladu podoba s *é* byla původně považována za jedinou možnou spisovnou variantu a podoba s *í* se řadila do nespisovné češtiny. V dnešní době je tomu skoro naopak, podoba s *é* začíná nabývat knižního charakteru, a naopak podoba s *í* charakteru hovorového. Toto pravidlo samozřejmě nemůžeme aplikovat na všechna slova našeho jazyka.

Když se podíváme přímo do kuchařčina projevu (konkrétně na vystupňovaná příslovce), kuchařka Kamberská spíše použije slovo *líp* než *lépe* (*i líp vypadaj, než kdybyste to sekali najemno*). Slovo *líp* je zařazeno do spisovné češtiny, slovo *lépe* tam řadíme také, nicméně mnozí z nás už si ho spíše představí na pomezí spisovné a knižní češtiny). Naopak hojně využívané slovo kuchařky Kamberské se stejným variantním rozlišením *é* v *í* (*y*) slovo *dýl*, dosud není do spisovné češtiny zařazené (*nejmín dvě hodiny, klidně dýl*), jediná spisovná podoba tohoto slova je slovo *déle*. Tato podoba se v projevu kuchařky neobjevuje.

2.1.5 Morfologie a lexikologie

Styl každého projevu je ovlivněn rozložením a využitím druhů slov, převážně jejich frekvencí. V projevu kuchařky Kamberské dochází k hojnému využívání podstatných a přídavných jmen, menší je frekvence sloves.

Podstatná jména

V projevu kuchařky Kamberské se můžeme setkat s hojným využitím podstatných jmen, která jsou velmi často rozvíta přídavnými jmény, což přispívá spíše ke statickému než dynamickému projevu. Podstatná jména se vyskytují i ve výčtech, nejčastěji v pozici předmětu, což je typické zvláště pro kulinářské a gastronomické pořady, kde se výčet používá hlavně ve spojení s tím, co všechno do jídla přidáváme (*přidám tam sůl, pepř a taky citronovou šťávu; přidám tři lžíce křenu se smetanou, jedno vajíčko, sůl a pepř, malinko strouhanky*).

Podstatná jména jsou ve výčtech často rozvíta přídavnými jmény ve funkci rozvitých přívlastků a samozřejmě číslovkami, které posluchačům napovídají ohledně množství. Podstatná jména ve výčtech se neobjevují pouze ve funkci předmětu, ale i podmětu

(jednohubky, chlebičky nebo domácí pomazánky, to všechno je perfektní pohoštění pro návštěvu).

Nejčastějšími pády, na které v projevu narazíme, jsou nominativ a akuzativ, vyskytují se v podstatě v každé větě. V současné češtině je navíc genitiv často nahrazován akuzativem, čehož si můžeme povšimnout i v kuchařčině projevu (*potřebovat dvě vykrajovátká* na rozdíl od *potřebovat dvou vykrajovátek*). Tuto podobu genitivu pocítujeme v současné češtině jako knižní.

Co se týče odchylek od správného skloňování, kuchařka Kamberská ve svém projevu často používá koncovku -ama, která je příznačná pro 7. pád množného čísla, namísto spisovné koncovky -ami. V jejím projevu se objevují obě varianty. Jako nespisovnou ji v projevu kuchařky zaznamenáváme (*s různějma omáčkama, s ořechama*).

Nicméně pokud narazíme na koncovku -ama ve slovech, která se týkají částí lidského těla, koncovku -ama považujeme za spisovnou (*propracovávat rukama, pustím se do toho rukama*).

Pro kulinařské pořady není rovněž nic neobvyklého hojné využívání podstatných jmen cizího původu, která do našeho jazyka pronikají v původním znění a v původním znění u nás zakořeňují. Mění se ale to, že tato slova přiřazujeme k rodu mužskému, ženskému nebo střednímu a začínáme je skloňovat. Většinou se jedná o slova z angličtiny, v projevu kuchařky Kamberské se však vyskytují i slova z Balkánu, odkud kuchařka Kamberská čerpá drtivou většinu svých nápadů, neboť má k Balkánu velmi blízko (*čubrica, terina*).

Přídavná jména

Jak už jsem zmínila, mluvčí ve svých projevech hojně využívá přídavná jména. Přídavná jména se v projevu často objevují ve výčtech ve funkci rozvitého přívlastku (*velké plněné pečené brambory*). Ve své podstatě je téměř každé podstatné jméno rozvito přídavným jménem, což přispívá k barvitosti celého projevu. Adjektiva se v textu nejčastěji vyskytují v pozici přívlastku shodného (*s muškátovým oříškem, jednoduše salát*), na přídavné jméno narazíme i v pozici přísudku (*budu mít připravený, je tučnější*).

V projevu kuchařky Kamberské můžeme narazit jak na přídavná jména 1. stupně (*krásnej, hladkej krém, se smetanovým dipem*), tak na komparativ (*jedno menší a jedno větší, je to asi bezpečnější, taková jemnější*) a dokonce i superlativ (*nejlepší musaka, nejdůležitější chutě*).

Z hlediska formy v projevu můžeme rozlišit přídavná jména tvrdá, skloňovaná podle vzoru mladý (*hladký, skvělý*), ke kterým řadíme i přídavná jména přivlastňovací. Nalezneme zde také přídavná jména měkká, skloňovaná podle vzoru jarní (*normální, hovězí*).

V projevu si můžeme povšimnout vysoké frekvence nekodifikované koncovky *ej*, namísto kodifikované koncovky *y*, a to ve všech pádech (*tenkej plát, připravenej bešamel, sušenejch meruněk, vláčnej italskej sýr*). Koncovka *ej* patřící do obecné češtiny, se v mluvené řeči hojně vyskytuje, její použití nepovažujeme za zvlášť expresivní.

V projevu kuchařky Kamberské se také setkáváme s nekodifikovanou koncovkou *y* namísto kodifikované koncovky *é* (*různý skvělý pomazánky, malý koktejlový pářečky*).

Zájmena

Zájmena tvoří podstatnou část kuchařčina projevu.

Mezi nejčastěji používaná zájmena vůbec patří zájmena ukazovací, jejichž hojnost ve svých videích prokazuje i projev kuchařky Kamberské (*jenom tím vlastním tukem, ten první dílek, v tomhle případě*).

Zájmena ukazovací napomáhají k upřesnění dané skutečnosti a mohou odkazovat buďto dopředu (katafora), tudíž k tomu, co bude řečeno (*takže je čas na to, podívat se na to, jak je na tom dýně*), nebo dozadu (anafora), odkazují k tomu, co bylo řečeno (*vytvářej krásnou lahodnou souhru se sýrem, to ste si možná vyzkoušeli*).

Často v projevu narazíme také na zájmena vztažná, která se používají k tomu, abychom rozšířili či dodali informaci k tomu, o čem je řeč. K tomu kuchařka Kamberská využívá převážně zájmena *který* (*A ted' si nakrájím sýr feta, kterej sem si nechala v cedníčku okapat*).

Osobní zájmena v 1. pádě se v textu objevují pouze v případě, kdy chce mluvčí zdůraznit činitele děje, nejčastěji sebe (*já ovoce loupu docela nerada, já se vůbec nedivím*), nebo pokud odkazuje na pokrmy. V těchto případech se stává, že mluvčí nerozlišuje životnost (*oni se krásně rozvonějí*).

Mezi osobní zájmena vyskytující se v jiném pádě než 1. bych ráda zdůraznila zájmeno *vám*, pomocí kterého s námi mluvčí neustále udržuje kontakt (*když se vám těsto přitom trochu potrhá; díky dnešním receptům se k vám bude každá návštěva ráda vracet*).

V textu nalezneme rovněž zájmena přivlastňovací (*muj muž, svoji pěknou strukturu*), neurčitá (*ňáký zapomenutý kosti*) a záporná (*žádná dieta*).

Zájmena jsou velice zajímavá svou slovo tvorbou, neboť se velká část z nich tvoří spřahováním neboli vlastním skládáním (*k tomuhle receptu*). U zájmen tohoto typu se mluvčí často dopouští toho, že na místo hlásky *h* vkládá hlásku *d* (*která se k tomudle výborně hodí, do tohodle množství pomazánky*), nebo hlásku *h* úplně vynechá (*takle rukou si maso z makrely pěkně rozeberu*).

Dále se v projevu objevují zájmena tvořená pomocí různých postfixů, např. pomocí postfixu *-koli* (*cokoliv máte doma, jakýkoliv občerstvení*), anebo pomocí předpon *ni-* (*nic těžkýho*), či *ně-* (*na několika místech*).

Číslovky

Kuchařka Kamberská ve svých projevech využívá především číslovek základních, a to převážně tehdy, pokud nám chce sdělit, jaké množství přidala do pokrmu nebo na kolik stupňů nastavila troubu. Ve svých projevech se ve větším množství vyskytují pouze číslovky základní (*dávám jí tam sto gramů, dvě lžíce studený vody*), občas narazíme i na číslovky násobné (*opečete na dvakrát*), zřídka na ostatní druhy.

Kuchařka Kamberská ve svém projevu využívá především číslovek určitých (*dvě lžíce studený vody*), setkáme se ale i s číslovkami neurčitými (*na několika místech*).

Slovesa

Mluvčí svůj projev na slovesech nestaví. Jen výjimečně se v jedné větě objeví více než jedno sloveso a slovesa nemají dynamický ráz – v projevu nejčastěji narazíme na typická nedynamická slovesa našeho jazyka (*být, mít*). Podstatnou část sloves tvoří slovesa spojená s gastronomií (*upéct, vyšlehat, nakrájet*).

Objevují se slovesa plnovýznamová (*nakrájet, vytvořit*) a neplnovýznamová – pomocná (*bude chtít*), sponová (*to není úplně nutný*), modální (*ted' si můžu vyválet paštičky*) i fázová (*začnu na něj miminka skládat*).

Pokud se týká osob, nejčastěji se objevuje 1. os. č. j. (*čevabčiči sem milovala už jako dítě*), 3. os. č. j. (*čubrica je úžasně vonící balkánský koření*), 3. os. mn. č. (*burgry se vám na pánvi trošku vyboulí*) a 2. os. č. mn. (*vyndejte i semínka*).

Pokud se týká využití mluvnické kategorie času, mluvčí se vyjadřuje pomocí času přítomného, minulého i budoucího. Při popisování toho, jak máme jídlo připravovat, mluvčí nejčastěji používá času přítomného (*moje dnešní terina se dělá z italských sýrů, ráda používám tmavou zálivku, oba sýry teď propojím*) nebo času budoucího (*potom budete muset postupovat docela rychle, já vám dneska ukážu*). Vzhledem k tomu, že se v projevu kuchařky objevují historky z minulosti spojené s jídlem, objevuje se v projevu i čas minulý (*jednou sem takle na hudebním festivalu dostala hlad*).

Z vidových kategorií se objevuje jak vid dokonavý (*pokrájím, rozvoněj, opražím*), tak vid nedokonavý (*kupuju, zdobím*).

Při zaměření na slovesný způsob vidíme, že se u mluvčí nejčastěji objevuje způsob oznamovací (*nejdřív si vypláchnu formu studenou vodou*), dále pak způsob podmiňovací (*co by to bylo za špagety*), a dokonce i tvary sloves příznačné pro způsob rozkazovací (*dejte klidně dvě cibule, přidejte i maso*), tyto tvary rozkazovacího způsobu však jako rozkaz v projevu nepociťujeme, jedná se o ustálenou formu užívanou v receptech.

V projevu se objevuje rod činný (*mám ráda návštěvy*) i rod trpný (*ono se to bude potom líp mejt*).

Pokud se blíže podíváme na morfologii sloves v kuchařčině projevu, zjistíme, že mluvčí v přítomném čase 1. osoby čísla jednotného zakončuje slovesa koncovkou *u* a nevyužívá koncovky *i* (*zakreju potravinou fólií; já vám dneska ukážu tu balkánskou variantu*). Toto se týká sloves, která řadíme k 1. třídě slovesné vzoru *maže* a ke slovesům 3. třídy slovesné vzoru *kryje i kupuje*. Tyto tvary sloves, které v našem jazyce zakončujeme buďto na *i* nebo na *u*, jsou stylově rozlišeny. Jako neutrální tvar byl považován tvar se zakončením na *i*, v dnešní době se však tvary zakončené na *i* postupně oddalují neutrálnosti a přibližují se ke slovesům, která v našem jazyce pocítujeme jako knižní. Naopak slovesa zakončená na koncovku *u*, původně řazená do nespisovné češtiny, dnes řazená k slovesům češtiny hovorové pocítujeme jako variantu přirozenější. Co se týká těchto

koncovek, mluvčí se ve svém projevu vyjadřuje češtinou hovorovou, v tomto případě pro vnímatele českého jazyka přirozenější formou.

V projevu kuchařky Kamberské narazíme na dubletní varianty v 1. osobě množného čísla, kdy Kamberská používá jak koncovky *-me*, dříve považovanou za zřetelně neutrální, dnes s tendencemi k oficiálnosti (*když se sejdem pod širým nebem*), tak i tvar zakončený pouze na *-m*, který dnešní čeština považuje za hovorový (*rozpečem housky domácí*).

2.1.6 Syntax

Pokud se týká syntaxe, v projevu mluvčí se objevují jak věty jednoduché, tak i delší souvětí. V projevu nalezneme souvětí souřadná i podřadná. Souvětí souřadná mluvčí používá převážně tehdy, kdy u ní dochází k volnému řazení myšlenek za sebou (*Právě v kombinaci s ořechama vytvářej krásnou lahodnou souhru se sýrem, to ste si možná vyzkoušeli i zvlášť a ve formě teriny je to ještě navíc velmi efektní*). Na souřadná spojení u kuchařky Kamberské často narazíme také v případech, kdy nám mluvčí chce něco zdůvodnit (*Tahle krásná vůně mě vždycky duchem přenese na dovolenou k moři, a proto si musaku ráda dělám, i když je léto už dávno pryč*), nebo pokud se nám snaží popsat nějaký fakt, který vzápětí oslabí nějakou připomínkou nebo k němu dodá určitou důležitou informaci (*můžete cibuli použít i červenou, ale já myslím, že do týhle náplně se hodí právě ta ostrá bílá*).

Pokud se týká souvětí podřadných, vyskytují se u mluvčí převážně vedlejší věty přívlastkové, které rozvíjejí podstatná jména. V projevu kuchařky Kamberské se jedná převážně o surovinu, kterou chce blíže specifikovat či upřesnit (*Salát, kterej přidávám k burgrům; Sýr feta, kterej sem si nechala v cedníčku okapat; Česnek, kterej tam taky opeču*).

Příznačné jsou pro projev kuchařky Kamberské také vedlejší věty předmětné (*Začnu ovšem tím, že si do teriny připravím ořechy. Právě díky tomu, jak je maskarpone jemný*).

Přísudek je u kuchařky Kamberské nejčastěji vyjádřen 1. os. č. j. (pokud se mluvčí vyjadřuje o sobě), 2. os. č. mn. (pokud nám mluvčí radí, jak bychom měli něco připravit), 3. os. č. j. a 3. os. č. mn. (pokud se mluvčí vyjadřuje o pokrmech).

V projevu se vyskytují jak věty s podmětem vyjádřeným, převážně pokud se mluvčí vyjadřuje o pokrmech nebo surovinách, tedy o neživotných věcech, u kterých je potřeba

přesnosti (*máslo by mělo být studené*). Naopak pokud se vyjadřuje o tom, co dělá ona nebo co bychom měli udělat my, využívá podmětu nevyjádřeného (*teprv na konci propracuju těsto rukama; s muškátovým oříškem to ale nepřehánějte*). Varianta s podmětem vyjádřeným by v těchto případech zněla příznakově.

Pokud se blíže zaměřím na členění aktuální (kontextové) výpovědi, které závisí na konkrétní komunikační situaci a změnou komunikační situace se mění, tak zjistím, že u mluvčí se častěji objevuje méně příznakový pořádek objektivní, který vychází od známého k neznámému. Ve výpovědi se tedy nejprve objeví východisková část (ta, kterou již známe, a až potom část jádrová (část hlavní obsahující nové sdělení). Stěžejní část výpovědi se zkrátka objeví až na konci výpovědi (*tahle pevná bílá část bejvá nejvíc hořká; a na závěr si nakrájím šalotku*).

Pořádek subjektivní je specifický v tom, že jádro výpovědi, tedy část sdělnou klade před východisko (*jablečnej ocet se do salátu hodí nejenom proto, že už je tam jablíčko, ale taky proto, že je jemnější*). Pořádek subjektivní se v projevu mluvčí nevyskytuje tak často jako pořádek objektivní, což přispívá k tomu, že projev mluvčí nepůsobí tak, že by nám rychle a unáhleně potřebovala něco sdělit, naopak působí klidně a pohodově.

Celkový mluvní projev kuchařky Kamberské je srozumitelný a soudržný, k čemuž si kuchařka Kamberská dopomáhá neustálým odkazováním a navazováním na předcházející informace, které už byly řečeny. S tím souvisí to, co už jsem zmiňovala výše a to, že réma jedné výpovědi se stává tématem výpovědi následující (*A těmhle lahůdkám se potom taky říká terina. A já vám dneska ukážu terinu syrovou. Moje dnešní terina se dělá z italských sýrů, sou to sýry, který sou velmi tučný, maskarpone a gorgonzolou*).

K celkové soudržnosti (koherenci) textu přispívá celá řada prostředků, které kuchařka Kamberská hojně využívá. Jedná se především o odkazovací výrazy, na které v textu narazíme v podstatě všude, a to v podobě zájmen, příslovcí, číslovek nebo vytýkacích částic (*rozevřenou bramboru si dám na talíř a tam jí budu plnit; A právě díky tomu, jak je maskarpone jemný*).

Vzhledem k tomu, že u kuchařky Kamberské nedochází k výrazným syntaktickým chybám, můžeme předpokládat, že její projev je z velké části předem připraven. Její projev ve mně evokuje přípravu v bodech.

V jednotlivých dílech pořadu *Karolína, domácí kuchařka* si můžeme povšimnout na první pohled zdánlivě skryté podprahové reklamy, díky níž dochází k nevědomé manipulaci publika. Kuchařka vaří ze surovin pod značkou Billa, čemuž nemusí běžný posluchač věnovat přílišnou pozornost. Ve chvíli, kdy si ale půjde suroviny koupit, vybaví se mu v mysli díky pořadu supermarket Billa a při výběru obchodu ji dost možná upřednostní, protože bude vědět, jaký přesný výrobek použila kuchařka Kamberská a jelikož se jí jídlo tolik povedlo, bude se chtít originálu co nejvíce přiblížit.

Kuchařku Kamberskou vnímáme jako pečující manželku a matku, která ráda vaří pro svou rodinu a své přátele. Vzhledem k tomu, že se neustále usmívá, na nás působí přátelským dojmem. S radostí a nadšením nám popisuje postup při vaření, který navíc obohacuje příběhy ze života. Při vaření se nás nesnaží poučovat, spíše nás ujišťuje, že je vaření snadné a že se ho nemusíme bát. Díky tomu působí spíš jako naše kamarádka či známá než jako expert. Její projev je neformální, opakovaně se v něm vyskytují některé nespisovné koncovky a výrazy obecné češtiny. Po celou dobu se snaží pomocí kamery se svými diváky udržovat kontakt.

2.2 Kuchař Zdeněk Pohlreich

Jako druhého kuchaře jsem si ke kuchařce Karolíně Kamberské záměrně zvolila muže, a to proslulého kuchaře Zdeňka Pohlreicha. Ve své bakalářské práci jsem konkrétně pracovala s pořadem *Ted' vaří šéf!*, vysílaným televizí Prima. K analýze jsem využila 5., 6. a 7. epizody VI. sezóny.

Zdeněk Pohlreich působí pohodovým dojmem člověka, který se nebojí na jednu stranu pustit do zdánlivě těžkých receptů, na druhou stranu nám však ukazuje, že i z mála surovin je možné vykouzlit famózní jídlo. Oproti kuchařce Kamberské, která pokaždé připravuje tři pokrmy servírované v době oběda, se Pohlreich pouští rovnou do pěti pokrmů přípravných v průběhu celého dne. Začíná snídání, pokračuje dopolední svačinou, navazuje obědem, odpolední svačinou a končí večeří. V průběhu každé epizody se snaží o to, aby spolu jídla

vždy nějakým způsobem souvisela a zároveň aby byla vyvážená. Pokud připravuje vydatnější oběd, snaží se připravit lehčí svačinu nebo večeři a naopak. I přesto, že se nesnaží o nijak zdravě vyhraněnou stravu, dbá na to, jaké suroviny používá. Hojně do svých pokrmů zařazuje ryby, zeleninu a ovoce. K tomu nám při vaření občas vypráví nějaký příběh.

Jak kuchařka Kamberská, tak Zdeněk Pohlreich vaří v domácím prostředí. Pohlreich vaří u sebe na statku v prostorné venkovské kuchyni s pohledem na výběh koní. Svě pořady navíc obohacuje humorem.

2.2.1 Paralingvální prostředky

Co se týče paralingválních prostředků u kuchaře Pohlreicha, mluví k nám jasně a srozumitelně. I přesto, že ve svém projevu nijak zvlášť neproměňuje výšku a sílu hlasu, jeho projev není monotónní, a to převážně z důvodu využití citoslovcí (*šup, pác, řach, křáp, čmár, švách*). Výšku svého hlasu proměňuje pouze v situacích, kdy se obrací ke svým posluchačům. Občas se zvýšení hlasu vyskytuje na konci výpovědi, kde využívá slov *žejo, jó*. Tato slova mu pomáhají udržovat neustálý kontakt se svými posluchači.

Zdeněk Pohlreich působí uvolněným dojmem. Je vidět, že nemá sebemenší problém mluvit před kamerou, nepůsobí nijak nervózně, naopak je schopný suverénního, ale nijak povýšeného vystupování. V průběhu pořadu se do kamery dívá méně často než kuchařka Kamberská a celkově jeho projev působí méně strojeně. V projevu Zdeňka Pohlreicha nás nezaujme tolik jako v projevu Kamberské intonace, naopak daleko větší pozornost věnujeme obsahu, protože jeho projev je obsahově rozmanitější. Tempo jeho projevu je svižné a plynulé, nedochází ani k únavě posluchače, ani ztrátě orientace v textu promluvy.

V Pohlreichově projevu častěji zaznamenáváme výplňková slova, a to především v podobě částice *tak*, kterou i velmi často prodlužuje do podoby *ták* (*ták, to je strašně vděčná věc, tak tam přidám trochu kokosovýho mlíka*), anebo v podobě částic *vlastně, prostě* (*ted' se mi tady vlastně spojila ta voda; aby jenom prostě změkla*). Hojný výskyt zaznamenáváme také u částice *jako* (*uděláme si jenom takovej jako milkshake [milkšejk], to ne teda jako*). Koktání či výrazná přerěknutí se v jeho projevu nevyskytují, díky tomu není nijak narušena soudržnost projevu. Pauzy se u Pohlreicha vyskytují celkem často. Některé pauzy jsou celkem dlouhé, Pohlreich je volí ve chvílích, kdy hledá vhodné slovo, kterým by se chtěl vyjádřit.

2.2.2 Extralingvální prostředky

U Pohlreicha si můžeme povšimnout hojného využívání extralingválních prostředků. Gesta využívá nejčastěji při pohledu do kamery. S obličejem nepracuje tak výrazným způsobem jako kuchařka Kamberská, spíš než permanentní úsměv u něj můžeme vidět spontánní smích.

Co se týká držení těla, tedy posturiky, Pohlreich nedoprovází svůj projev výraznými pohyby těla jako je křížení rukou či nohou, což by nás mohlo odvádět od poslouchání procesu vaření.

2.2.3 Fonetika

Pohlreichův projev je dostatečně hlasitý, správně od sebe odděluje jednotlivá slova, nekumuluje hlásky, což by mohlo zapříčinit nesrozumitelnost projevu. Rovněž dbá i na mluvní nádechy, kdy se nadechuje před vyslovením spojky.

Dodržování ortoepických zásad

Ortoepie samohlásek

Kvantita samohlásek

V Pohlreichově projevu dochází k častému krácení původně dlouhých samohlásek, a to převážně u sloves ve tvaru 1. os. č. j. (*musim dochutit, nadrtim to, malinko ho vopepřim*). Krácení samohlásek se neztotožňuje se spisovnou ortoepickou kodifikací, nicméně jejich použití nepovažujeme za nijak příznakové.

V jeho projevu se vyskytuje i dloužení samohlásek, a to převážně u částic (*nó, ták*). Na dloužení narazíme ale i u ostatních slovních druhů (*dóle byla ňáká tekutína, je to asi v pódstatě jedno skoro*).

Kvalita samohlásek

Co se týče kvality samohlásek, mluvčí se nedopouští chyb s otevřenou či zavřenou výslovností, nebo redukcí samohlásek, které by zapříčinily nesrozumitelnost projevu.

Ortoepie souhlásek

Při vyslovování souhlásek se u mluvčího hojně vyskytuje protetické *v*, které se se spisovnou podobou českého jazyka neztotožňuje. Protetické *v* se objevuje v jeho projevu napříč slovními druhy. Narazíme na něj u sloves (*vodpadne, vosvěžili, vohřát*),

u podstatných jmen (*vomáčka, voleje*), u přídavných jmen (*vobyčejnej*), u příslovčí (*vopravdu*), dokonce i u zájmen (*vono*) nebo předložek (*vo*). Nadměrné používání protetického *v* dává projevu neoficiální ráz.

Často se v Pohltreichově projevu setkáváme s vynecháním hlásky *d* uvnitř jednotlivých slov. Objevuje se to např. u slovesa *být* v 3. os. č. j. budoucího času. Spisovný tvar tohoto slovesa je *bude*, Pohltreich jej občas vyslovuje v podobě *bue* (*bue trošinku exotickéj, bue mít tah na bránu*), nebo kupříkladu příslovce *tady* vyslovuje rovněž bez hlásky *d*, tedy ve tvaru *tay* (*tay mám talíř, tay vymačkám ten zbytek šťávy*). Vynechání hlásky *d* se se spisovnou ortoepickou normou rovněž neztotožňuje.

Pohltreich se celkem běžně dopouští vynechávání některých dalších hlásek uprostřed i na konci slov. Jde například o hlásku *l* (*žičku zakysaný smetany*), hlásku *l* bývá vynechána i v kombinaci s dalšími hláskami, např. hláskou *t* ve slově *jestli* (*jesi vopravdu si můžete vybrat*).

Občas se v infinitivu objevuje vynechání koncového *t* (*musim říć*).

Spojování souhlásek

Při spojování dvou foneticky stejných souhlásek se mluvčí, tam kde je to možné, přiklání k vyslovení hlásky pouze jednou. Při spojení *upéct hezky doměkka* vysloví souhlásku *k* pouze jednou, což považujeme za spisovné.

Kuchař Pohltreich se dopouští chyb ve výslovnosti hlásek *č + t*, místo tohoto spojení vyslovuje *š + t* (*štyry*).

Jiné změny skupin souhlásek

Problematické pro zkoumání správné podoby tvaru je sloveso *být* a jeho častá výslovnost bez hlásky *j* ve vyčasovaných tvarech. Výslovnost bez *j* totiž není ve všech případech považována za nespisovnou. Zjednodušená výslovnost bez *j*, kterou kuchař Pohltreich používá ve složených tvarech (*slyšel sem, zamíchal sem*) je v souladu s dodržováním ortoepických zásad.

Pokud je ale vyčasované sloveso *být* použito ve významu existenčním nebo jako spona (*dyž sem byl kluk, já sem uplně spokojenej*), je výslovnost bez hlásky *j* považována za nespisovnou.

Kuchař Pohlreich se vždy přiklání k výslovnosti bez hlásky *j*, ať už je to v jeho promluvě považováno za správnou podobu, či nikoliv.

Vynechaná hláska *j* se v kuchařově projevu objevuje poměrně často i mimo sloveso *být*. Například u vyčasovaného slovesa *jít* (*krásně to k tomu de, de vo to*) a samozřejmě i u jiných slov (*takle eště zmenším*). V těchto slovech není spisovné používat variantu bez hlásky *j*.

Při vyslovování číslovek *sedm, osm* se mluvčí dopouští chyb, kdy na konci číslovky místo slabičné sonory *m* zakončí slovo na *um* (*stopětasedumdesát*), což spisovný český jazyk nepovoluje.

Asimilace znělosti uvnitř slova a na hranici dvou slov

Mluvčí ve svém projevu dodržuje pravidla spojená s asimilací znělosti uvnitř slova i na hranici dvou slov. Postavení dvou párových hlásek (*d/t, b/p, v/f, d'/t', z/s, ž/š, g/k, h/ch*) vedle sebe zapříčiňuje to, že souhláska následující ovlivňuje výslovnost souhlásky předcházející, ať už se jedná o souhlásku znělou (*zdravím*) nebo neznělou (*šťávkou*). Toto pravidlo Pohlreich dodržuje, stejně tak jako dodržuje pravidlo, že při spojení párové souhlásky se souhláskou jedinečnou k asimilaci znělosti nedochází.

Pokud se týká asimilace znělosti na hranici dvou slov, párová souhláska začínajícího druhého slova ovlivňuje podobu znělosti výslovnosti předchozího slova (*nad bomby* [*nad bomby*], *sněd tři* [*sňet tři*]). Pokud se na začátku druhého slova objeví souhláska jedinečná, tak jakoukoliv párovou souhlásku (znělou i neznělou) vyslovíme se ztrátou znělosti (*důvod je* [*důvot je*]). Toto pravidlo Pohlreich rovněž dodržuje.

Slovní přízvuk

Přízvuk Pohlreich u slov nechává na první slabice, což je pro český jazyk typické. Při spojení s vlastní přeložkou přízvuk přirozeně posouvá směrem k předložce, aby se slovem vytvořila jeden takt, tento jev je v češtině považován za spisovný.

Výslovnost cizích slov

V projevu kuchaře Pohlreicha se vzhledem k inspiraci mezinárodní kuchyní vyskytuje celá řada cizích slov. Obvykle se jedná o názvy pokrmů známých po celém světě v původním jazyce. U cizích slov Pohlreich pouze přesouvá přízvuk na první slabiku přízvukného slova.

2.2.4 Hláskosloví

V této části analýzy se zaměříme na převažující hláskové variantní prostředky, které kuchař Pohlreich ve svém projevu využívá.

É – Í

Velmi často dochází v Pohlreichově projevu ke změně hlásky *é* na hlásku *í*. Hlásky *í* byla původně považována za nespisovnou, dnes ji řadíme, stejně jako variantu s *é* do spisovné češtiny. Ne vždy platí pravidlo, ve kterém je podoba s *í* považována za spisovnou. Pohlreich si pro svůj projev vybírá variantu s *í*, většinou ale v té podobě, která jako kodifikovaná považovaná není (*mlíko, píct, upíct*). Stejně tak to platí u hojně využívaného příslovce *dýl* (*dýl by to nemělo bejt*), u kterého je za jedinou spisovnou variantu považována podoba *déle*. Tato podoba se v jeho projevu nevyskytuje. Naopak příslovce *líp/ lépe*, které Pohlreich využívá v podobě s *í* (*je to ta nejlíp stravitelná*), považujeme v obou variantách (*líp, lépe*) za spisovné.

Í – EJ

Spisovnost projevu narušuje hlásková změna *í* v *ej* uvnitř jednotlivých slov. Nejčastěji na tuto hláskovou změnu narazíme uvnitř sloves (*abych je cejtil, zatímco se to opejká*). Hlásková podoba s *í* se vyskytuje ale i u přídavných jmen (*do vobyčejnýho milkšejku [milkšejku]*). Pouze varianta s *í* je považována za spisovnou, varianta s *ej* se považuje za nespisovnou.

2.2.5 Morfologie a lexikologie

Podstatná jména

V projevu Zdeňka Pohlreicha se setkáme s širokou škálou využití podstatných jmen, kdy mnoho z nich přirozeně pochází z odvětví gastronomie.

Podstatná jména se u něj nejčastěji vyskytují v pozici předmětu v různých pádech, kdy Pohlreich popisuje práci s jednotlivými potravinami (*potřebuju tam přidat jeden žloutek, zbavím je jádřince*). Vyskytují se ale i v pozici jiných větných členů, převážně subjektu (*odpolední sváča je taková jako tradiční*), v predikátu v podobě spony (*zeleninová příloha sou sójový kličky*), nebo v pozici přívlastku neshodného (*uzený filet ze pstruha, kapičku smetany*).

Podstatná jména Pohlreich rozvíjí jak přídavnými jmény (*ideální nízkotučná potravina, zelená čočka*), tak i pomocí číslovek (*malinko vocta, trochu voleje, dva až tři stroužky*). Pro upřesnění nebo poukázání na určitý druh potraviny často používá ukazovací nebo neurčitá zájmena (*ňáký zeleninky, do tý vomáčky*), a to často i ve spojení právě s číslovkami nebo přídavnými jmény (*ňákejch deset minut, ňáký drobný kousky*).

K ozvláštnění projevu pracuje Zdeněk Pohlreich s deminutivy podstatných jmen (*ždibínek, zrníčko, krapíček, pánvičku, kapičku*), která celkovému vyznění projevu dodávají kladnou expresivitu. Pohlreich si zároveň upravuje názvy podstatných jmen [*pomlích (pomeranč), dóbříš (dobře)*], což přispívá k ozvláštnění celého projevu.

Pohlreich hojně využívá rovněž přejatých cizích slov, a to zejména u pokrmů či surovin známých z jiných jazyků, převážně z angličtiny (*barbecue [barbekju:], milkshake [milkšejk]*), ale i z jiných jazyků (*penne*).

Často dochází i k opakování stejných nebo podobných výrazů slov (*těžko můžeme ráno začít něčím jiným než sou vejce, my si ale ty vajíčka uděláme takovým trošinku, abych tak řekl sofistikovaným způsobem, první ze všeho si podám vajíčka překvapivě*).

Nejčastěji používaným pádem je stejně tak jako u kuchařky Kamberské akuzativ (*k tomu sme přidali jabko, rozkrájím ho na menší kousky*). Často se také vyskytuje instrumentál (*zamíchám to rovnou naběračkou*) nebo genitiv (*podtrhneme trochu tý sladkosti, přidali sme trochu obyčejný strouhanky*).

Co se týká odchylek od správného skloňování, v Pohlreichově projevu narazíme na nespisovný tvar koncovky v 7. pádě množného čísla, tedy na koncovku -ama (*s ančovičkama, filetama*).

Přídavná jména

Přídavná jména se v Pohlreichově projevu objevují převážně ve funkci shodného přívlastku (*dobrýho vocta, uzenym pstroužkem*), neshodného přívlastku (*vajíčka s ančovičkama*), ale i v pozici přísudku ve funkci spony (*nebylo připálený, je to sporný*).

V Pohlreichově projevu se často objevují přídavná jména 1. stupně (*kvalitní jídlo, z čerstvýho materiálu*). Poměrně často narazíme i na komparativ (*trošku kyselejší, lehčí, křupavější*) nebo superlativ (*v tom úplně nejtradičnějším provedení*).

Objevují se přídavná jména tvrdá skloňovaná podle vzoru mladý (*bazalkový, zakysaný*), i přídavná jména měkká skloňovaná podle vzoru jarní (*hřbetní, famózní*).

Více než v projevu kuchařky Kamberské se u Pohlreicha vyskytuje frekvence nekodifikované koncovky *ej* namísto koncovky *ý*, a to ve všech pádech (*dobrej model, úplně spokojenej*). Málokdy se v jeho projevu objeví i kodifikovaná verze (*jablečný koláč*).

Stejně tak nepoužívá ani spisovnou koncovku *é* u přídavných jmen tvrdých, kterou nahrazuje nespisovnou koncovkou *ý* (*udělat něco výmečnýho, z čerstvýho materiálu*).

Přídavná jména jsou navíc ozvláštněná i tím, že jim Pohlreich často dává zdobnělou podobu (*lehoulinkej, malinkatý*).

U přídavných jmen skloňovaných podle vzoru mladý často dochází ke zkracování *ý* na *y* (*uděláme takovym trošinku*).

Zájmena

Zájmena hrají v Pohlreichově projevu nezaměnitelnou roli. Pomocí nich odkazuje, ukazuje a vztahuje se k věcem.

Mezi nejhojnější skupinu zájmen v Pohlreichově projevu patří zájmena ukazovací, která jsou jen ve výjimečných případech vyslovována spisovným způsobem (*z toho, ty filety*). Nespisovnost těmto zájmenům přidává fakt, že do nich Pohlreich přidává hlásku *d* (*todle by šlo, tydlety loupaný rajčata*), často také hlásku *ě* nahrazuje hláskou *e* (*tech rajčat, z tech těstovin*), nebo v této skupině zájmen hlásku *h* úplně vypouští (*tamleten prcek*).

Pomocí zájmen ukazovacích nám mluvčí přibližuje, jak s danými surovinami přesně pracuje, ve chvíli, kdy ho pozorujeme (*tamleten prcek, todle dáme stranou, takovýdle plátěčky*). Tato

skupina zájmen mu také pomáhá k upřesnění toho, kam chce pokrmy při vaření umístit nebo zařadit (*todle dáme stranou*).

Pomocí zájmen ukazovacích odkazuje buďto dopředu, kataforicky (*to je přesně to, jak to má vypadat*) nebo dozadu, anaforicky (*ultra jemný selečí líčka, to je jak mandle hele*).

Kuchařův projev rovněž obohacují zájmena vztažná, pomocí kterých nejčastěji rozšiřuje informaci o pokrmu či surovině, o které je momentálně řeč. Využívá hlavně zájmena *který*. Jen minimálně ho používá ve spisovném tvaru (*trošku tý šťávy, která voní; sladkosti, kterou v sobě mají*). Většinou se objevuje v nespisovném tvaru s vynechanou hláskou *t* (*kerý máte doma, kerej má docela dlouhou tradici*). Zájmeno *který* se chová jako přídavné jméno a stejně jako v přídavných jménech dává Pohlreich v mužském rodě jednotného čísla přednost nespisovné koncovce *ej* před spisovnou koncovkou *y* (*kerej má na zádech tlustou prkenici, pod kerej sme dali*).

Zřídka se vyskytne i vztahování pomocí zájmena *kdo* (*se Italové hádají s Číňanama, kdo tu pastu vlastně vymyslel*) nebo zájmena *co* (*já nevím, co já si furt něco vyčítám*).

Zájmena neurčitá, která se chovají jako přídavná jména, kuchař Pohlreich většinou spisovně nevyslovuje (*ňákej kopanec, ňáká tekutina*).

Z osobních zájmen se častěji vyskytuje zájmeno *já*, a to ve chvílích, kdy chce mluvčí poukázat, jaký postup bude při vaření volit on (*já tam dám trošku olivovýho oleje, já to budu dělat ve voku*). Podobným způsobem využívá i zájmena *my* (*my chceme mít to vajíčko uvařený hezky, my používáme sambalo*).

Osobní zájmena využívá i v situacích, kdy chce navázat kontakt s posluchači (*vám nikdo na světě neřekne, mohlo by se vám totiž stát, vy chcete vychutnat, to ti v tý puse úplně vybuchne, bystřejší z vás si všimli, tady se nám zavařila voda*).

V projevu narazíme i na zájmena přivlastňovací (*naše odpolední sváča, muj kolega*), či záporná (*žádná jíška, nikdo na světě*).

Číslovky

Číslovek využívá Pohlreich hodně. Využívá jak číslovky určité (*dva kousky, stopěťasedumdesát*), tak číslovky neurčité (*trošku voleje, pár lístků*).

V Pohlreichově projevu se vyskytují číslovky základní (*tři stroužky česneku, trošku vody*), číslovky násobné (*dvakrát mi to stříklo do voka*), číslovky řadové (*v druhý míse*). Řadové číslovky, které jsou skloňované stejným způsobem jako přídavná jména, vyslovuje Pohlreich s nespisovnou koncovkou *ej* namísto spisovné koncovky *ý*.

Příznačné pro Pohlreicha je to, že se v jeho projevu objevují zdvojnásobené tvary číslovek (*malinko másla, trošinku jinak*).

Slovesa

Slovesa se v Pohlreichově projevu hodně opakují, velmi často se objevuje ve všech slovesných časech sloveso *být*, a to jako sloveso plnovýznamové nebo jako součást spony (*sem opět zde, nebyl úplně tuhej, bude kořeněná polívka*), dále pak sloveso *udělat* (*udělali polívku, udělat něco výmečného*), nebo *připravit* (*připravím si talíř, připravuju hrozně rád*). Kuchař často volí slovesa spojená s gastronomií (*opejkat, vosolit, vychutnat*).

V jeho projevu narazíme na slovesa plnovýznamová (*nachystat, propasírovat*) i neplnovýznamová – pomocná (*budu dělat*), sponová (*je zajímavý*), modální (*musíme vosolit a opepřit*), fázová (*začnem to krájet*). Nejčastěji jsou však používána slovesa plnovýznamová, která se vztahují ke gastronomickému odvětví.

Pro komunikaci s diváky využívá Zdeněk Pohlreich nejčastěji 1. os. č. mn. (*dali sme do ní bylinky, naše penne sou hotový*). Rovněž se vyskytuje 1. os. č. j. (*nechám je vokat, šupnu do pánve*). Pro vtáhnutí posluchačů do Pohlreichovy kuchyně využívá i 2. os. č. mn. (*nic tím nezkazíte*). Ve výjimečných případech i formu tykání, tedy 2. os. č. j. použitou v obecném významu (*dyž si to uděláš*).

Ačkoliv Pohlreich popisuje to, co vaří a připravuje v přítomném okamžiku, vyjadřuje se nejčastěji pomocí času budoucího (*přidám trošku hrášku, dám rozpálit pánev, já to nakrájím*). Samozřejmě se vyskytuje i čas přítomný (*mám chuť si toho dát plnou lžici, a je to hotový*). Minulý čas využívá převážně na konci každé epizody, kdy rekapituluje, co v průběhu celého dne uvařil (*neska sem pro vás připravil snídani, sváču sme si dali trochu vydatnější*).

Z vidových kategorií se častěji objevuje vid dokonavý (*připravil, vopéct, vyklopim*), ale narazíme i na vid nedokonavý (*ubírat, používáme*).

Objevuje se slovesný způsob oznamovací (*zamíchali sme dohromady avokádo, část toho tuku sleju pryč*), způsob podmiňovací (*bylo by lákavý, by se začala lepit*) i rozkazovací (*chleba si dejte chvilinku vopéct*). Tvary rozkazovacího způsobu vnímáme spíše jako radu než jako rozkaz.

V téměř každé větě se objevuje rod činný (*dám dovnitř*), méně častý je rod trpný (*dyž se něco vaří*).

Kuchař Pohlreich ve svém projevu využívá nespisovný tvar slovesa *být* 1. os. č. mn. v podmiňovacím způsobu, kdy namísto spisovného tvaru *bychom, abychom, kdybychom* vždy používá nespisovný tvar *bysme* (*mohli bysme natočit počasičko, abysme to rozšlehali, kdybysme to dali do trouby*).

U přítomného času v 1. osobě č. j. zakončuje slovesa řazená k slovesnému vzoru *maže* (1. třída slovesná) a k slovesným vzorům *kryje, kupuje* (3. třída slovesná) koncovkou *u* namísto koncovky *i*. Původně bylo zakončení na *u* považováno za nespisovné a pouze varianta na *i* byla považována za spisovnou. Dnes už se varianta na *i* považuje téměř za knižní, a naopak varianta na *u* už není pocíťována jako nespisovná, ale řadíme ji k hovorové češtině.

U sloves 1. os. č. mn. se často místo neutrální varianty zakončené na *-me* vyskytuje hovorová varianta se zakončením na *-m* (*a to my nechcem, tak teďka přídeme k tem hlavnim částem*).

U 5. třídy slovesné vzoru *dělá* často dochází k tomu, že v projevu mluvčího dochází v 3. os. č. mn. buď k vynechání koncovky *i* (*začínaj brát za kliku*) nebo ke zkracování této koncovky *i* na koncovku *í* (*kerou v sobě mají*).

V přičestí činném v 3. os. č. j. dochází k poměrně častému vynechání koncového *l* (*moh bych to jako rozmáčkout*). Tyto tvary nejsou kodifikované jako spisovné.

U sloves patřících do 3. třídy slovesné se mluvčí celkem často přiklání k hovorové variantě koncovky *ou* namísto neutrální koncovky *í* (*co všichni milujou šíleně, důležitou roli hrajou chilli [čili] papričky*).

Pohlreich ve svých promluvách často využívá modálního slovesa *moci*. V přítomném čase využívá jeho hovorové podoby (*můžu si vymyslet, nemůžu zapomenout, můžu použít*).

Infinitivní tvary nesou v Pohlreichově projevu zakončení na *t*, tedy hovorovou podobu směřující k neutrálnosti. Infinitivní zakončení na *ci*, *ti*, dnes s tendencí ke knižnosti, se v Pohlreichově projevu neobjevuje.

V jeho projevu narazíme na občasné opakování jednoho slovesa (*myslel sem si, že dám pět, ale myslel sem tři jako; ořechy sou tam, pomeranče sou tam, liči je tam, rajčata tam sou*).

2.2.6 Syntax

Ve svém projevu Pohlreich často volí souvětí (*Na oběd sme udělali přírodní krutí řízek, k němu sme udělali variantu na Waldorf salát, proslulej že jo, ale nepoužili sme tradiční celerovou bulvu, ale aby to bylo lehčí, křupavější, tak sme dali řapíkatej celer, k tomu sme přidali jabko, přidali sme tam zakysanou smetanu a jenom sme tu chuť vosvěžili pár lístkama rukoly, kerý sme zamíchali s červenou cibulkou, úplně jednoduše*), ale objevují se i věty jednoduché (*Svačinku si uděláme trochu vydatnější*), a dokonce i velmi krátké věty jednoduché (*Deme na to*).

Souřadná souvětí využívá pro volné řazení myšlenek a spojuje je pomocí poměru slučovacího (*Uděláme tradiční odpolední sváču, tvarohovou pomazánku, namažeme jí na tmavej chleba a večer to trošku rozbalíme, uděláme pstruha pečenýho vcelku se směsí sójovejch klíčku, hrášku a pomeranče*).

Souřadná souvětí také spojuje pomocí poměru odporovacího, který využívá pro oslabení nějakého faktu nebo dodání připomínky k nějaké informaci (*Hele vypadá to jako lívance, ale chutná to jako palačinky, mám takový podezření*), pomocí poměru vylučovacího (*jesli si chceme, nebo nechceme dát navrch sýr*). Souřadná spojení využívá i pro zdůvodnění nějakého faktu, hlavně pomocí spojky *proto* (*tam tu papriku chci mít takovou jako málo viditelnou, tak proto jí musím udělat na úplně malinkatý kousíčky*). Využívá tak i poměru důsledkového.

Ještě více než souvětí souřadná se vyskytují souvětí podřadná, a v nich hlavně vedlejší věty přívlastkové, které rozvíjejí podstatná jména. Pohlreich pomocí těchto vět rozvíjí informaci o surovině, se kterou momentálně pracuje (*Sme tady z naší kuchyní, která nás rozsvítí; připravíme salát, kerej má docela dlouhou tradici*). Z vedlejších vět se vyskytují věty předmětné (*Sem si já myslel vždycky, že tam všude musí bejt tuna česneku; vidíte, že tady to*

má svalový vlákna), vedlejší věty příslovečné účelové (*Ted' ten tvaroh malinko prošleháme metlou, aby to bylo celý hladší vo drobínek; dali sme jí pěkně na tmavej chleba, aby to mělo takovou jako dobrou kombinaci chuti*) a vedlejší věty příslovečné časové (*Nejsou takový jako byly, když ste si je koupili; obecně dycky ty saláty přijdou k chuti, dyž vopravdu nevíte co*).

V Pohlreichově projevu se v hojném zastoupení vyskytuje jak podmět vyjádřený, tak podmět nevyjádřený. Podmět vyjádřený se vyskytuje zejména tehdy, pokud se mluvčí vyjadřuje o pokrmech (*Krůta se nám peče krásně; salát je taková společenská věc*). Pokud se Pohlreich vyjadřuje v 1. os. č. j. nebo 1. os. č. mn., používá jak podmět nevyjádřený (*Vrátíme se k tomu salátu; do toho vmíchám to maso*), tak podmět vyjádřený (*My si uděláme barbecue [barbekju:] kuře; já to nakrájím hezky najemno*). Pokud v projevu oslovuje své posluchače, využívá rovněž jak podmět vyjádřený (*protože vy chcete vychutnat tu pastu*), tak podmět nevyjádřený (*pamatujete si, že ke sváče byla pasta*).

Pro bližší zaměření na členění aktuální (kontextové) výpovědi zjišťujeme, že se v Pohlreichově projevu vyskytuje pořádek objektivní, vycházející od známého k neznámému (*Eště tam dáme malinko čerstvýho koriandru; tady sme si vopražili fenyklový semínka*). V takové výpovědi se nejdříve vyskytne část východisková, tedy ta, kterou známe, a až potom část jádrová, ta, kterou se dozvídáme jako novou. Takový pořádek pocítujeme jako méně příznakový. Pokud nám chce kuchař Pohlreich něco sdělit narychlo, což se v jeho projevu vyskytuje, využívá pořádek subjektivní. V takovém případě klade ve výpovědi část jádrovou, tedy novou nám neznámou informaci ještě před východiskovou část. Subjektivní pořádek se vyskytuje převážně tehdy, kdy mluvčí přikládá určité informaci důležitost (*Ták, trošku mořský soli tam dáme; Pomazánky to je něco hele*).

Pohlreichův projev považujeme za soudržný a srozumitelný, réma jedné výpovědi se často stává tématem výpovědi následující (*obereme z toho tady stonku tyhle cherry [šeri] rajčátka krásný; ty rajčata jenom překrojím napůl*).

K tomu, aby byl celkový Pohlreichův projev soudržný, přispívá Pohlreich neustálým odkazováním na předchozí vyřčené výpovědi. K odkazování nejčastěji využívá místních příslovčí (*dám tam trošičku másla, máme tady tradiční sestavičku*). Objevují se i příslovce

časová (*vždycky je to tak; hned s ní takle zatřesem*), příslovce způsobová (*použijeme mražený jahůdky hezky*) a příslovce měrová (*je ta ryba úplně hotová*).

Velmi často se v Pohlreichově projevu objevují částice, a to převážně částice *tak*, hlavně v prodloužené formě *ták* (*Ták, to je strašně vděčná věc; ták, dám tam olivovej olej*) nebo částice *takže, takže* (*Takže, a salát to nebude ledajaký; takže začneme s troškou mrkve*).

Na Pohlreichově projevu mě zaujala široká škála použitých citoslovců. Často je používá místo sloves, a to zejména sloves pohybu (*hupsa, hup, šup*). Objevují se i citoslovce, která Pohlreich používá v podobě vycpávkového slova (*no*). Neustále je v jeho projevu znát zdánlivě skrytá komunikace s posluchači, kterou umocňuje i použitím částic (*pár tech jablíček můžu dát ještě doprostředka hele; trošinka majonézy a jabka do toho, jó*).

Pohlreich často celkem příznačným způsobem pokládá ve svých projevech příslovce až na konec výpovědi, což není pro náš jazyk typické (*vaří se to dokavat' to není hotový prostě; to je geniální úplně*). Na konec výpovědi pokládá občas i přídavná jména (*udělali sme jenom milkshake [milkšejk] rychlej*).

Pohlreich je ze svých pořadů znám jako člověk, který se občas vyjadřuje vulgárně. Od toho se pořad *Ted' vaří šéf!* odlišuje. Na rozdíl od pořadu *Ano, šéfe!* se v pořadu *Ted' vaří šéf!* vulgarismy ve velké míře nevyskytují.

Syntaktická stavba společně s plynulostí projevu je občas narušena tím, že mluvčí začne nějakou výpověď, kterou si během promluvy více promyslí, rozhodne se, že ji chce jinak formulovat, a tak původní myšlenku přeruší a začne na výpovědi pracovat znovu (*kdy se vopravdu je zapotřebí hezky to spojit dohromady; menuje se, je to spojení dvou slov*).

V pořadu *Ted' vaří šéf!* se rovněž vyskytuje podprahová reklama. V pozadí epizod si můžeme povšimnout bedýnky s nápisem supermarketu Albert, ze které kuchař Pohlreich v průběhu vaření vytahuje ovoce a zeleninu. Zjevná je rovněž spolupráce s kořením značky Kotányi nebo s produkty značky Panzani. Kuchař o značkách produktů nemluví, ale kamera je vždy viditelně snímá, takže se podprahově do myšlení posluchačů dostávají a je dost pravděpodobné, že při vaření pokrmů se budou diváci těmito značkami produktů inspirovat.

Kuchaře Pohlreicha vnímáme jako člověka, který si mluvení na kameru užívá. Při vaření nám radí, jak bychom měli správně postupovat. Stylizuje se do role experta, který nejlépe

ví, jak jídlo připravit. Po celou dobu udržuje kontakt se svými diváky, které poučuje a občas jim i tyká. Jeho projev působí neformálním dojmem. K tomu přispívá i hojné používání nespisovných koncovek, výrazů obecné češtiny a častého použití protetického *v*. Projev kuchaře Pohlreicha v pořadu *Ted' vaří šéf!* se výrazně liší od jeho projevu v pořadu *Ano, šéfe!*, ve kterém Pohlreich vaří s hostem v restauraci. V pořadu *Ted' vaří šéf!* ubírá na suverenitě a snaží se svým posluchačům přiblížit. Navíc výrazně omezuje vulgární slova, která se vyskytují už jen ve výjimečných případech.

2.3 Porovnání

Jak pořad *Karolína, domácí kuchařka* s Karolínou Kamberskou, tak pořad *Ted' vaří šéf!* se Zdeňkem Pohlreichem řadíme k tradičním domácím pořadům o vaření. Svědčí o tom fakt, že jsou oba natáčeny v domácím prostředí, ke kterému je navíc v obou případech připojena zahrada.

Pokud se týká práce před kamerou, Pohlreich působí uvolněnějším dojmem. Už při úvodní znělce vidíme mezi Pohlreichem a Kamberskou značný rozdíl. Pohlreich do kuchyně nezvykle přitančí, zatímco Kamberská v úvodní znělce pročítá velkou domácí kuchařku a vystřihuje recepty z časopisů. Při pohledu do kamery působí Pohlreich suverénním dojmem, projev kuchařky Kamberské je mírně strojený. V porovnání s Pohlreichem je vidět, že Kamberská v projevu před kamerou ještě není tak zběhlá.

Oba kuchaři ve svém projevu volí vhodné tempo. U Pohlreicha zaznamenáváme mnoho výplňkových slov, u kuchařky Kamberské se vyskytují minimálně. Pohlreich nadměrně používá protetické *v*, kuchařka Kamberská se snaží jeho používání vyhýbat. U obou se vyskytují nespisovné koncovky a prvky obecné češtiny. Kamberská ke svým divákům přistupuje jako ke kamarádům, Pohlreich se při vaření stylizuje do role experta.

V obou pořadech můžeme narazit na podprahovou reklamu, která ovlivňuje diváky. Jak Pohlreich, tak Kamberská spolupracují s konkrétními výrobci potravin. Z pořadů je patrné, že Pohlreich spolupracuje se supermarketem Albert, se značkou Kotányi a s výrobky značky Panzani. U Kuchařky Kamberské se zase jedná o viditelnou spolupráci se supermarketem Billa.

Závěr

Bakalářská práce se zabývá podrobnou analýzou jazykových prostředků využitých v televizních pořadech *Karolína, domácí kuchařka* a *Ted' vaří šéf!* se zaměřením na jednotlivé jazykové roviny a výrazové prostředky využitě oběma prezentujícími.

Teoretická část práce se zabývá jednotlivými aspekty jídla, a to fyziologickým, psychologickým i sociálním, dále kulinářským diskurzem a jeho vývojem. Kulinářský diskurz se neustále rozvíjí, sílí zájem o zahraniční kuchyně, vzniká velké množství kulinářských knih a časopisů a v neposlední řadě se do popředí dostávají internetové a televizní pořady o vaření. Reklama se snaží o oslovení co nejširšího publika a využívá všech prvků působících na smysly člověka. V teoretické části jsou nejprve charakterizovány televizní a internetové stanice působící v České republice zabývající se gastronomií a dále subžánrová kategorizací podle Lori Brost, Cheri Ketchum a Ireny Mařincové. K rozdělení Ireny Mařincové jsem doplnila příklady televizních a internetových pořadů vysílaných v České republice.

Praktická část se zabývá analýzou jazykových prostředků kuchařky Karolíny Kamberské v pořadu *Karolína, domácí kuchařka* a kuchaře Zdeňka Pohlreicha v pořadu *Ted' vaří šéf!*. Nejprve je představena kuchařka Kamberská, která vaří pro svého manžela a děti po vzoru své babičky. Z paralingválních prostředků je vyzdvihována převážně intonace a libozvučnost projevu. Kamberská se vyhýbá používání výplňkových slov a nedopouští se výrazných přerázků. Ve svých pořadech se neustále usmívá, z čehož je patrné, že ji vaření baví. V hláskosloví se dopouští chyb s nespisovnými variantními prostředky (*bejt, mejt*). V morfologii je znát hojné využití nespisovné koncovky *ej* (*jednoducej, hladkej*). Syntaktická analýza se zabývala frekvencí vět jednoduchých a souvětí, a to souřadných i podřadných. Projev kuchařky Kamberské je soudržný, srozumitelný a zčásti připravený, díky tomu se nedopouští syntaktických chyb.

V druhé části praktické části je představen kuchař Zdeněk Pohlreich, který je charakteristický pro svou otevřenou a suverénní povahu. Je vyzdvihnuta převážně jeho schopnost bavit diváky. V Pohlreichově projevu narazíme na mnoho výplňkových slov a časté používání protetického *v*. Rovněž používá nespisovné hláskové varianty (*mlíko, píct*) a v morfologii nespisovné koncovky (*lehoulinkej, spokojenej*). Syntaktická analýza se

zabývala využitím vět jednoduchých i dlouhých souvětí, ve kterých se v Pohlreichově projevu objevují syntaktické chyby. Pohlreichův projev v pořadu *Ted' vaří šéf!* je krátce porovnán s jeho projevem v pořadu *Ano, šéfe!*.

V závěru práce jsou porovnány projevy obou kuchařů. Komparace se týká zejména projevu před kamerou, před kterou Zdeněk Pohlreich působí přirozeněji. Dále je porovnán rozdílný přístup k divákům, ke kterým Karolína Kamberská přistupuje jako ke svým přátelům, kdežto Zdeněk Pohlreich jako zkušený expert. Přestože je Pohlreichův projev daleko více narušován častým používáním protetického *v* a vycpávkovými slovy, jeho projev je daleko živější a spíš přiláká posluchače. Částečná připravenost projevu kuchařky Kamberské vede naopak ke stálosti projevu, ve kterém posluchače nemůže nic překvapit. Na závěr jsou uvedeny značky výrobků, které kuchaři propagují a s jejichž výrobními firmami spolupracují.

Seznam použitých informačních zdrojů

Seznam literatury

- BROST, Lori F. *Television cooking shows: Defining the genre*. Indiana University, 2000.
- BURIANOVÁ, Kateřina. *Faktory úspěchu TV kuchařů aneb TV chefs' values*. Praha, 2014. Diplomová práce. Univerzita Karlova. Vedoucí práce PhDr. Irena Carpentier Reifová, Ph.D.
- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999. Sociologie (ISV). ISBN 80-85866-41-2.
- FRANĚKOVÁ, Slávka, Jana PAŘÍZKOVÁ a Eva MALICOVÁ. *Jídlo v životě dítěte a adolescenta: teorie, výzkum, praxe*. Praha: Karolinum, 2013. ISBN 978-80-246-2247-7.
- FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0.
- HEJNA, Dalibor. *Náboženství a společnost: věda o náboženství a její historické kořeny*. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-2427-0.
- HOMOLÁČ, Jiří. *Diskurz o migraci Romů na příkladu internetových diskusí*. Tokio, 2006. Dostupné také z: http://sreview.soc.cas.cz/uploads/bb60d5c40194919794f24a047161c4f66d295e22_589_06homolac16.pdf
- KETCHUM, Cheri. *The Essence of Cooking Shows: How the Food Network Constructs Consumer Fantasies*. *Journal of Communication Inquiry*. 2005, 2005(29), 217 - 234.
- KRAUS, Jiří. *Rétorika a řečová kultura*. Praha: Karolinum, 2004. ISBN 80-246-0898-7.
- MACEK, Jakub, Alena MACKOVÁ, Kateřina ŠKAŘUPOVÁ a Lenka CÍSAŘOVÁ. *Stará a nová média v každodennosti českých publik: Výzkumná zpráva*. Brno, 2015. Dostupné také z: https://is.muni.cz/repo/1306158/Stara_a_nova_media_v_kazdodennosti_ceskych_publik.pdf
- MAŘINCOVÁ, Irena. *Kulinářské pořady v českém televizním prostředí po roce 1989 a jejich žánrové souvislosti*. Olomouc, 2015. Diplomová práce. Univerzita Palackého v Olomouci. Vedoucí práce Mgr. Jakub Korda, Ph.D.

PECHAL, Radek. *Komparace televizních pořadů s gastronomickou tematikou a jejich vliv na odbornou a laickou veřejnost*. Praha, 2016. Diplomová práce. Vysoká škola hotelová v Praze. Vedoucí práce Prof. Ing. Jiří Jindra, CSc.

SCHNEIDEROVÁ, Soňa. *Analýza diskurzu a mediální text*. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2015. ISBN 978-80-246-2884-4.

VOJTÍŠKOVÁ, Lucie. *Paradoxy současné civilizace v kontextu sociologie jídla*. Praha, 2009. Diplomová práce. Univerzita Karlova. Vedoucí práce PhDr. Jana Duffková, CSc.

Seznam internetových zdrojů

Definition of 'talk show'. *Urban dictionary* [online]. UK: Collins, 2018 [cit. 2018-03-13].

Dostupné z: <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/talk-show>

Dictionary. *Collinsdictionary* [online]. UK: Collins Cobuild, 2018, 2018 [cit. 2018-03-20].

Dostupné z: <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/diy>

Docusoap. *Dictionary* [online]. UK: Houghton Mifflin Company, 2018 [cit. 2018-03-13].

Dostupné z: <http://www.dictionary.com/browse/docusoap>

Food blogger. *Urban dictionary* [online]. UK: Urban Dictionary, 2010 [cit. 2018-03-13].

Dostupné z: <https://www.urbandictionary.com/define.php?term=Food%20Blogger>

Food Network TV [online]. UK: Scripps Networks Interactive, Inc. group, 2017 [cit. 2018-03-13].

Dostupné z: <http://www.foodnetworktv.com/>

IT-Slovník.cz [online]. 2018: IT-Slovník.cz team, 2018 [cit. 2018-03-24].

Dostupné z: T-Slovník.cz team Zdroj: https://it-slovník.cz/pojem/stream/?utm_source=cp&utm_medium=link&utm_campaign=cp

Mňam TV se rozšiřuje na lifestyle, sází na Mareše. *Mediaguru* [online]. Praha: PHD, 2005

[cit. 2018-03-13]. Dostupné z: <https://www.mediaguru.cz/clanky/2015/06/mnam-tv-se-rozsiruje-na-lifestyle-sazi-na-marese/#.VknBO3YvfIU>

Mňam TV. *Mňam TV* [online]. Praha: S&P Broadcasting a.s, 2017 [cit. 2018-03-13].

Dostupné z: <https://www.imnam.cz/mnam-tv/>

Na český i slovenský trh vstupuje nová gastronomická stanice FOOD Network. *Parabola* [online]. Praha: Parabola, 2010 [cit. 2018-03-13]. Dostupné z : <https://www.parabola.cz/clanky/3935/na-cesky-i-slovensky-trh-vstupuje-nova-gastronomicka-stanice-food-network/>

Portfolio TV Kanálů. *Channels* [online]. Praha: Channels, 2009 [cit. 2018-03-13]. Dostupné z: http://www.channels.cz/pro_operatory/Channels_prezentace_TV_kanalu_1_9_2017.pdf

Reality show. *Cambridge Dictionary* [online]. UK: Cambridge University Press, 2018 [cit. 2018-03-13]. Dostupné z: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/reality-show>

TV Paprika expaduje do Česka a na Slovensko. *Parabola* [online]. Praha: Parabola, 2004 [cit. 2018-03-13]. Dostupné z: <https://www.parabola.cz/clanky/1325/tv-paprika-expaduje-do-ceska-a-na-slovensko/>

UPC Direct se rozšířil o nový program: TV Paprika. *Parabola* [online]. Praha: Parabola, 2005 [cit. 2018-03-13]. Dostupné z: <https://www.parabola.cz/clanky/1360/upc-direct-se-rozsiril-o-novy-program-tv-paprika/>

Voice-over. *Cambridge Dictionary* [online]. UK: Cambridge University Press, 2018 [cit. 2018-03-13]. Dostupné z: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/voice-over>

What's the meaning of "cooking show"?. *Quora* [online]. UK: Quora, 2015 [cit. 2018-03-13]. Dostupné z: <https://www.quora.com/Whats-the-meaning-of-cooking-show>

Analyzované díly

Karolína, domácí kuchařka - zahradní slavnost. *Prima* [online]. Praha: FTV Prima, spol. sr.o, 2018, 14.10.2017 [cit. 2018-03-20]. Dostupné z: <https://prima.iprima.cz/porady/karolina-domaci-kucharka/6-epizoda>

Karolína, domácí kuchařka. *Prima* [online]. Praha: FTV Prima, spol. s r.o, 2018, 28.9.2017 [cit. 2018-03-20]. Dostupné z: <https://prima.iprima.cz/porady/karolina-domaci-kucharka/5-epizoda>

Karolína, domácí kuchařka. *Prima* [online]. Praha: FTV Prima, spol. s r.o, 2018, 29.9.2017 [cit. 2018-03-20]. Dostupné z: <https://prima.iprima.cz/porady/karolina-domaci-kucharka/6-epizoda>

Ted' vaří šéf!: Ted' vaří šéf! VI (5). *PrimaPLAY* [online]. Praha: FTV Prima, spol. s r.o, 2018, 15.4.2017 [cit. 2018-03-20]. Dostupné z: <https://play.iprima.cz/ted-vari-sef/ted-vari-sef-vi-5>

Ted' vaří šéf!: Ted' vaří šéf! VI (6). *PrimaPLAY* [online]. Praha: FTV Prima, spol. s r.o, 2018, 22.4.2017 [cit. 2018-03-20]. Dostupné z: <https://play.iprima.cz/ted-vari-sef/ted-vari-sef-vi-6>

Ted' vaří šéf!: Ted' vaří šéf! VI (7). *PrimaPLAY* [online]. Praha: FTV Prima, spol. s r.o, 2018, 29.4.2017 [cit. 2018-03-20]. Dostupné z: <https://play.iprima.cz/ted-vari-sef/ted-vari-sef-vi-7>